UNOLD®

EISMASCHINE GOURMET

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48856

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48856
Stand: April 2013 /nr

Copyright ©

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48856
Technische Daten 8
Symbolerklärung 8
Sicherheitshinweise 8
Vor dem ersten Benutzen 9
Eis zubereiten 9
Reinigen und Pflegen 11
Hinweise zu den Rezepten 11
Service-Adressen 66
Bestellformular 67
Garantiebestimmungen 64
Entsorgung / Umweltschutz 68

Instructions for use Model 48856
Technical Specifications 15
Explanation of symbols 15
For your safety 15
Before using the appliance 16
Making ice cream 16
Cleaning and Care 17
Recipes: General information 18
Guarantee Conditions 64
Waste Disposal / Environmental Protection 68

Notice d´utilisation Modèle 48856
Spécification technique 22
Explication des symboles 22
Pour votre sécurité 22
Avant la première utilisation 23
Préparer de la glace 23
Nettoyage et entretien 25
Informations générales pour la préparation de glace. 25
Conditions de Garantie 64
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 68

Gebruiksaanwijzing Model 48856
Technische gegevens 29
Verklaring van de symbolen 29
Voor uw veiligheid 29
Vóór het eerste gebruik 30
IJs bereiden 30
Reiniging en onderhoud 32
Algemene opmerkingen 32
Garantievoorwaarden 64
Verwijderen van afval / Milieubescherming 68

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48856
Dati tecnici 36
Significato dei simboli 36
Per la vostra sicurezza 36
Prima del primo utilizzo 37
Preparazione del gelato 37
Pulizia e cura 39
Ricette: Osservazioni generali 39
Norme die garanzia 65
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 69

Manual de instrucciones Modelo 48856
Datos técnicos 43
Explicación de los símbolos 43
Para su seguridad 43
Antes del primer uso 44
Preparar helado 44
Limpieza y Cuidado 46
Recetas: Indicaciones generales 46
Condiciones de Garantia 65
Disposición / Protección del medio ambiente 69

Návod k obsluze Modelu 48856
Technické údaje 49
Vysvětlení symbolů 49
Pro Vaši bezpečnost 49
Před prvním použitím 50
Příprava zmrzliny 50
Čištění a péče 52
Všeobecné pokyny 52
Záruční podmínky 65
Likvidace / Ochrana životného prostředí 69

Instrukcja obsługi Model 48856
Dane techniczne 56
Objaśnienie symboli 56
Wskazówki bezpieczeństwa 56
Przed pierwszym użyciem 57
Przygotowanie lodów 57
Czyszczenie i konserwacja 59
Informacje ogólne 59
Warunki gwarancji 65
Utylizacja / ochrona środowiska 69

EINZELTEILE

EINZELTEILE

1 D Transparenter Deckel
GB Transparent lid
F Couvercle transparent
NL Transparente deksel
I Coperchio trasparente
E Tapa transparente
CZ Transparentní kryt
PL Przezroczysta pokrywa

2 D Mischer
GB Mixing arm
F Mixeur
NL Roerwerk
I Pala
E Mecanismo agitador
CZ Míchadlo
PL Mieszak

3 D Eisbehälter
GB Ice cream bowl
F Réservoir de glace
NL Ijsreservoir
I Cestello per il gelato
E Recipiente para
CZ Nádoba na zmrzlinu
PL Pojemnik na lody

4 D Kompressorgehäuse
GB Compressor housing
F Boîtier du compresseur
NL Compressor behuizing
I Corpo compressore
E Carcasa del compresor
CZ Těleso kompresoru
PL Obudowa sprężarki

5 D Messbecher
GB Measuring cup
F Verre doseur
NL Maatbeker
I Misurino
E Vaso medidor
CZ Odměrka
PL Miarka kuchenna

6 D Portionierlöffel
GB Portioning spoon
F Cuillère de portionnement
NL Portioneerlepel
I Porzionatore
E Cuchara dosificadora
CZ Porcovací lžíce
PL Łyżka do porcjowania

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48856

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Fassungsvermögen:	2,0 Liter
Max. Füllmenge:	1.500 ml
Größe:	B/T/H 29,6 x 42,7 x 28,5 cm
Gewicht:	Ca. 13,4 kg
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor für kontinuierliche Kälte-Erzeugung Elegantes Edelstahl-Gehäuse Menü-Taste für drei Funktionen: Mischen, Gefrieren, Mischen & Gefrieren Entnehmbarer Eisbehälter, eloxiert Robuster Motor, für Dauerbetrieb geeignet
Zubehör:	Portionierlöffel, Messbecher 250 ml, Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
14. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
15. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
16. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
17. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen.
18. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
19. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze sowohl am Kompressorgehäuse als auch am Antriebsteil frei sein.
20. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
21. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Kunststoff- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zu nehmen.
22. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Telefonnummer siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.
23. ACHTUNG: bitte nur Trinkwasser einfüllen.

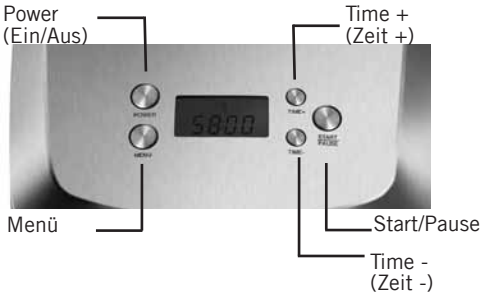
Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, alle herausnehmbaren Teile außer dem Kompressorgehäuse (4) in warmem Wasser zu spülen.
2. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

EIS ZUBEREITEN



1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6-8 °C.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.

4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Setzen Sie den entnehmbaren Eisbehälter in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (4) ein.
6. Setzen Sie den Mischer (2) exakt auf die am Boden des Eisbehälters (3) hochstehende Welle.
7. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang und die untergearbeitete Luft ausdehnt.
8. Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter.
9. Den Gerätestecker in eine Steckdose stecken und das Gerät am POWER-Schalter einschalten. Das Display leuchtet kurz blau auf und zeigt „60:00“ an. Das Symbol für das Standard-Programm „Mischen&Gefrieren“ blinkt.
10. Das Gerät ist betriebsbereit.
11. Sie können nun über die Taste MENÜ das gewünschte Programm auswählen. Das jeweilige Programm wird durch ein Symbol angezeigt.
12. Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Symbol	Programm
	Mischen und Gefrieren
	Gefrieren
	Mischen

Mischen und Gefrieren

Für die normale Eiszubereitung, auf 60:00 Minuten voreingestellt.
Sie können über das Drücken der Tasten TIME + und TIME - die gewünschte Zubereitungszeit selbst auswählen. Dies ist in 1-Minuten-Schritten zwischen 60 und 0 Minuten möglich.

Gefrieren

Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie es mit diesem Programm für maximal 60 Minuten nachfrieren lassen.

Mischen

Falls die Zutaten vor dem Programmstart gleichmäßig vermischt werden sollen, wählen Sie bitte vor der Eiszubereitung diesen Programmschritt. Die Zutaten werden maximal 30 Minuten gemischt.

13. Achtung: wenn Sie sich einmal für ein Programm entschieden haben, können Sie dieses während der Laufzeit des Programmes nicht mehr wechseln. Sie müssen dann das Gerät am POWER-Schalter ausschalten und wieder einschalten. Die Programme „Mischen und Gefrieren“ und „Mischen“ lassen sich über die Taste START/PAUSE allerdings unterbrechen. Wenn Sie das Programm unterbrechen, läuft die voreingestellte Zeit weiter. Sobald Sie die Taste START/PAUSE wieder betätigen, arbeitet das Gerät weiter. Das Programm Gefrieren kann nicht unterbrochen werden.
14. Drücken Sie nun die Taste START/PAUSE. Das Gerät beginnt mit dem Rühren der Zutaten.
15. Im Display wird die verbleibende Zeitdauer angezeigt.
16. Während des Betriebs können Sie die Betriebsdauer verlängern, indem Sie auf die Taste „TIME +“ drücken und die Zeit in Schritten von jeweils einer Minute bis maximal 60 Minuten verlängern. Über die Taste „TIME -“ verkürzen Sie die Laufzeit.
17. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein zehnmaliger Signalton. Das Display zeigt 0:00 an.
18. Wenn die Eiscreme nicht innerhalb von 10 Minuten nach dem Ertönen des Fertig-Signals entnommen wird, schaltet sich die automatische Kühlfunktion für maximal eine Stunde zu. So wird verhindert, dass das Eis wieder schmilzt. Lassen Sie das Eis dennoch nicht zu lange in der Maschine, da es sonst hart und splittrig werden kann.

Eiscreme entnehmen

19. Schalten Sie vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät am POWER-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
20. Nehmen Sie den transparenten Deckel ab.
21. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät und ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Gerät.
22. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Kunststoff- oder Holzlöffel, um den Eisbe-

hälter nicht zu beschädigen. Wir empfehlen Teigschaber aus Silikon.

23. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie hierzu wieder mit Punkt 1.
24. Tipp:
    Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter für max. 15 Minuten in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.
25. Wenn Sie kein weiteres Eis zubereiten wollen, schalten Sie das Gerät am POWER-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere dürfen der Motor und der Kompressor nicht mit Wasser in Berührung kommen.
3. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Die entnehmbaren Teile können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
5. Wischen Sie das Kompressorgehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bei unserem Kundendienst erhalten Sie ebenfalls ein Rezeptbuch (Artikel-Nr. 88740) Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt.

Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte.
Oststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen.
Verwenden Sie nur sehr frische Eier.
Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch.
Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse.
Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden.
Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.
Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein.
Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (ca. 30 Minuten).
Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität.
Stellen Sie das Eis zum längeren Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel.
Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche.
Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

SOFTEIS

Grundrezept Softeis
700 ml Sahne, 120 g Bienenhonig, 4 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz

Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten. Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis
700 ml Sahne, 1 aufgeschlitzte Vanilleschote, 120 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz

Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis
700 ml Sahne, 80 g Vollmilchschokolade, 80 g Zartbitterschokolade, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz
Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis
500 ml Sahne, 1 P. Vanillinzucker, 120 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 2 Eier, 2 Prisen Salz
250 ml pürierte Himbeeren

Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis
350 ml Milch, 550 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 4 Eigelb, 6 EL Zucker

Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren.
Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis
250 ml Milch, 700 ml Sahne, 1 Ei, 8 EL Zucker, 1-2 Pck. Vanillezucker

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis
je 1 Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 600 ml Sahne, 140 ml Milch, 2 Eier

Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten
.

Schnelles Schokoladeneis
300 ml Schokoladensirup, 2 Eier, 300 ml Sahne, 300 ml Milch

Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2-3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1-2 EL Kaffeelikör zufügen.

Amaretto-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 250 g Amaretti mit 2-3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis
150 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren, 150 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen.
TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept
550 g pürierte Früchte, 2 EL Zitronensaft, 125-150 g Zucker, 2 EL Eiweiß, 250 ml Sahne

Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Joghurtfruchteis
500 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 500 ml Joghurt natur, 6 EL Sahne

Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Grundrezept Erdbeereis
500 g Erdbeeren, 3–4 EL Zucker, 350 ml süße Sahne, 50 ml Milch

Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Joghurtfruchteis
Verarbeiten Sie einfach 750 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis
2 reife Mango, 350 g Naturjoghurt, 200 ml Kokosmilch, 2–3 EL Zucker, 2–3 EL Kokosraspeln

Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept
600–700 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 75–100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1–2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden.
Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet
500 g Erdbeeren, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Eiweiß, 4–5 EL Zucker, 200 ml Apfelsaft

Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet
650 ml Orangensaft, 125 ml Campari, 1–2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack

In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet
650 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 100 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß

Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

Holunderblütensorbet
600 ml Wasser, 250 g Puderzucker, 8–10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und frittierten Holunderblüten servieren.

Champagner-Basilikum-Sorbet

1 Bund Basilikum, 125 g Zucker, 250 ml trockener Weißwein, 125 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.

TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Praliné-Parfait

75 g Zucker, 100 ml Wasser, 3 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1–2 Msp. geriebene Orangenschale, 100 g Kuvertüre, 80 g Nougat, 2–3 EL Kakaolikör oder Rum, 330 ml Sahne

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.

Apfel-Calvados-Parfait

400 g Apfel, 1 Zitrone, 3,5 EL Calvados, 1 Ei, 2 Eigelb, 100 g Zucker, 300 ml Sahne

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1-2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben. Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48856

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Rating:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Capacity:	2,0 liter
Max. filling quantity:	1.500 ml
Dimensions:	W/D/H approx. 29,6 x 42,7 x 28,5 cm
Weight	Approx. 13,4 kg
Power cord:	Approx. 150 cm
Features:	Fully automatic, self-cooling compressor for continuous cold production Elegant stainless steel design Menu button for three functions: Mix, Freeze, Mix & Freeze Removable ice cream container, anodized Robust motor, suitable for continuous operation
Accessories:	Portioning spoon, 250 ml measuring cup, operating instructions with recipes

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure they don't play with the machine.
4. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. After use, before cleaning and in case of defaults always unplug the appliance.
7. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
8. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
9. Place the appliance on a free and flat surface.
10. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. Unwind the power cord completely.
13. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
14. Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.

15. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, but never directly into the recess of the compressor housing.
16. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.
17. Only use the appliance when properly assembled.
18. During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered.
19. Never use the device without the ice cream bowl!
20. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
21. Do not use any sharp objects to take out the ice cream. Only use plastic or wooden spoons or spatulas.
22. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.
23. Warning:fill with potable water only.

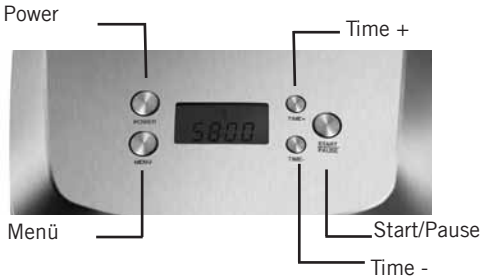
Never place hand in machine when in operation – risk of injury!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. Before taking your ice cream maker into operation for the first time, we recommend to rinse all removable parts – except the compressor casing (4) – in warm water.
2. Wipe the casing and slot for the ice cream bowl with a damp, well-wrung cloth.
3. Place the appliance on a dry, level work surface.

MAKING ICE CREAM



1. Prepare the ingredients for the ice cream as stated in the recipe. If the ice cream mixture has to be cooked, this should be done a day in advance so the mixture has time to cool thoroughly.
2. Refrigerate the prepared ice cream mixture or the required ingredients to a temperature of 6-8 °C.
3. Puree fruit just before mixing the ingredients and add pieces of fruit at the end.
4. Use alcohol sparingly and do not add until the end of the freezing time, because alcohol prolongs the time needed for freezing.
5. Place the removable ice cream container in the space provided in the compressor housing (4).
6. Place the mixer (2) on the shaft in the middle of the ice cream container.
7. Place the mixer exactly on the upright shaft on the bottom of the ice cream container (3).
8. Fill the refrigerated ingredients into the removable ice cream container. Make sure not to exceed the maximum fill level. Do not fill the ice cream container more than 3/4 full, since ice cream expands during the freezing process.
9. Place the lid on the ice cream container.
10. Plug the power cord into an electrical outlet and switch on the appliance with the POWER button. The display lights up blue briefly and displays “60:00”. The sym-

bol for the standard program Mix & Freeze blinks.
11. The appliance is ready for operation.
12. You can now select the desired program with the “Menu” button. The selected program is indicated by a corresponding symbol.
13. The following programs are available:

Symbol	Program
	Mix and Freeze
	Freeze
	Mix

Mix and Freeze
For normal ice cream making, preset to 60:00 minutes.
You can select the desired time by pressing the Time + and Time - buttons. The buttons allow you to set the time in 1 minute intervals between 60 and 0.

Freeze
If the ice cream does not have the desired consistency after completion of the program, you can use this program to freeze it longer, for a maximum of 60 minutes.

Mix
To mix the ingredients thoroughly before starting the program, please select this program before making the ice cream. The ingredients are mixed for a maximum of 30 minutes.

14. Important: once you have selected a program, you cannot change it while the program is running. You then have to use the POWER switch to switch the appliance off and back on again. However, the “Mix and-Freeze” and “Mix” programs can be paused by pressing the START/PAUSE button. If you pause the program, the time which was set will continue running. As soon as you press the START/PAUSE button again, the appliance will resume operation. The “Freeze” program cannot be paused.
15. Now press the START/PAUSE button. The appliance starts mixing the ingredients.
16. The remaining time is shown on the display.
17. During operation you can extend the operating time by pressing the Time + button in intervals of one minute to a maximum of 60 minutes.
18. After expiration of the set time the appliance automatically switches off and a signal beeps ten times. The display shows 0:00.
19. If the ice cream is not removed within 10 minutes after the “finished” signal, the automatic cooling function switches on to prevent the ice cream from melting.
20. The automatic cooling function keeps the ice cream cold for a maximum of one hour.

Remove ice cream
21. Before removing the ice cream from the appliance, switch off the appliance with the POWER switch and unplug the power cord from the electrical outlet.
22. Remove the transparent lid.
23. Remove the ice cream container from the appliance and carefully pull the mixer out of the container.
24. Transfer the ice cream to a suitable container. Do not use sharp or pointed objects for this; instead, use a plastic or wooden spoon in order not to damage the ice cream container. We recommend using a silicone dough scraper.
25. If desired, you can make more ice cream right away. In this case, start again with step number 1.
26. Tip:
    If you make fruit ice cream or sorbet, remove the ice cream container as soon as the program is finished, transfer the ice cream to a container suitable for freezing and put this container in the freezer so that the ice cream freezes completely. Otherwise, this ice cream may be slightly soft inside, even if it is firmly frozen on the outside.
27. If you do not wish to make more ice cream, switch the appliance off with the POWER switch and unplug it from the electrical outlet.

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning, always turn off the appliance, unplug it from the electrical outlet and allow the appliance to cool.**
2. Never clean the appliance with or under water or other liquids. It is especially important to keep the motor and the compressor from coming into contact with water.

3. Do not use harsh or abrasive cleaners.
4. The removable parts can be cleaned in warm water with mild dishwashing detergent. These parts are not dishwasher-safe.
5. Wipe off the compressor housing with a damp cloth.
6. Dry all parts thoroughly with a soft cloth before reassembly.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

In the following you find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. You will find a lot of good cooking books in good bookstores. Please adapt the quantities always to the maximum filling quantity of the ice bowl.

The ice cream smells best when it is fresh. Homemade ice cream does not contain any conserving agents and is thus provided for immediate use.
If you want to store the ice cream for some time, you should add 20 g ice cream base which avoids the formation of big ice crystals. In Germany the ice base (Eisbasis) is available under the following address in Germany:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Only use ripe fruits for fruit ice cream.
Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure.
Only use very fresh eggs.
You can replace milk by cream or cream by milk.
The more cream is used, the softer the ice cream will be.
Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream).
Milk can be replaced by soy milk.
If you want hard ice cream, put the mass for about 15-30 minutes into the freezer before filling it into the ice cream bowl, or just select a longer freezing time.
The ingredients must be well cooled before filling them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time (approx 30 minutes).
Ice will loose taste and quality if stored too long.
To conserve the ice cream for a certain time, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but fill it into an adequate freezing box with lid.
Ice cream can be stored for a short time in the freezer.
Use the homemade ice cream within one week.
Melted ice cream should be used immediately and should not be frozen again.

SOFT ICE CREAM

Basic recipe soft ice cream
700 ml cream, 120 g honey, 4 egg yolk, 2 eggs, 1 pinch of salt
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. Sesaon to taste with liqueur, chocolate chips etc.

Vanilla soft ice
700 ml cream, 1 sliced vanilla pod, 120 g honey, 2 egg yolk, 2 eggs, 1 pinch of salt
Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Chocolate soft ice
700 ml cream, 80 g milk chocolate, 80 g dark chocolate, 2 egg yolk, 2 eggs, 1 pinch of salt
Heat cream and chocolate the day before and let it cool down in the refrigerator. Add eggs and salt immediately before the ice preparation.

Raspberry soft ice
500 ml cream, 1 tsp vanilla sugar, 120 g honey, 2 egg yolk, 2 eggs, 1 pinch of salt, 250 ml mashed raspberries

Mix cream, vanilla sugar and honey. Add mashed raspberries, eggs and salt immediately before the ice preparation.

CREAM ICE

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

Basic recipe vanilla ice cream

350 ml milk, 550 ml cream, 1 vanilla pod, 1 pinch of salt, 4 egg yolk, 6 tblsp sugar

Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk. Cool the ice cream mass for about 24 hours in the refrigerator, then prepare ice cream in the ice cream maker.
TIPP: For children add some chocolate chips or jelly bears at the end of the freezing process.

Quick vanilla ice cream

250 ml milk, 700 ml cream, 1 egg, 8 tblsp sugar, 1–2 tsp vanilla sugar

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Basic recipe chocolate ice cream

1 bar each of plain and milk chocolate, 600 ml cream, 140 ml milk, 2 eggs

Heat chocolate with milk and cream and cool for about 24 hours in the refrigerator. Then add the egg and prepare ice cream in the ice cream maker.

Quick chocolate ice

300 ml chocolate syrup, 2 eggs, 300 ml cream, 300 ml milk

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Mocha ice cream

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, but add 2-3 tblsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1-2 tblsp of coffee liqueur.

Walnut ice cream

Caramelize 75 g of sugar in a pan, add 75 g of chopped walnuts and mix it with the caramel. Let the caramel cool down on an oiled plate.
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, add the chopped caramelized walnuts at the end of the freezing process.
TIPP: Replace walnuts by pumpkin seeds and season the ice cream with 1 tsp of pumpkin seed oil.

Amaretto ice cream

Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe. Add the crumbs of 250 g amaretti (almond macaroons) with 2-3 tblsp of amaretto liqueur at the end of the freezing process.

FRUIT ICE CREAM

Fruit ice cream consists mainly of mashed fruits with sugar, cream or yoghurt and evtl. some eggwhite. To have a smooth fruit ice cream, it has to be stirred during freezing, which is achieved best in a ice cream maker.

Basic recipe

550 g mashed fruits, 2 tblsp lemon juice, 125-150 g sugar, 2 tblsp eggwhite, 250 ml cream

Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat eggwhite and cream and add it tohe mashed fruits. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.
If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

Basic recipe strawberry ice cream

500 g strawberries, 3-4 tblsp sugar, 350 ml sweet cream, 50 ml milk

Mix the mashed strawberries with all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Yoghurt fruit ice cream
500 g mashed fruits (strawberries, raspberries, cherries etc.), 1 dash of sweetener, 500 ml natural yoghurt, 6 tblsp of cream

Prepare ice cream as described above.

Quick Yoghurt fruit ice
Just prepare ice cream of 750 ml fruity yoghurt (4,5% grease).

Mango coconut ice cream
2 ripe mango, 350 g natural yoghurt, 200 ml coconut milk, 2-3 tblsp sugar, 2-3 tblsp grated coconut

Peel and mash the mango, mix it with the other ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

SHERBET

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e g. from raspberries, apricots, peaches. melons, kiwis etc. Sherbets don't necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a bowl of sherbet served in a glass of champagne.

Basic recipe
600-700 ml mashed fruits / fruit juice, 75-100 g sugar (depending on the type of fruit), 1-2 tblsp eggwhite.

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. The sherbet can be seasoned with 1 tblsp liqueur, brandy, etc.
If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.

Strawberry sherbet
500 g strawberries, 2 tsp lemon juice, 2 tblsp eggwhite, 4-5 tblsp sugar, 200 ml apple juice

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Campari orange sherbet
650 ml orange juice, 125 ml Campari, 1-2 tblsp eggwhite, sugar to taste

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Cassis sherbet
650 ml mashed black currants, juice of one lemon, 100 g sugar, 2 cl Crème de Cassis, 1 eggwhite

Pass the mashed black currants through a sieve, mix them with all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Elder flower sherbet
600 ml water, 250 g icing sugar, 8-10 elderflowers, 1 lemon, 1 eggwhite

Boil sugar with water and take it from the sto-ve. Add the rinsed elder flowers to season the sugar water for at least 30 minutes. Pass through a sieve and let the syrup cool down. Mix the cooled syrup with the eggwhite and prepare a sherbet in the ice cream maker. Serve with fruits of the season (red currants, strawberries) and fried elder flowers.

Champagne basil sherbet
1 bunch of basil leafs, 125 g sugar, 250 ml dry white wine, 125 ml champagne, juice of 1 lemon, 1 eggwhite,

Mash the washed basil leafs with 100 ml white wine and leave for at least 30 minutes. Boil sugar with the remaining wine. Pass the mashed basil through a fine sieve and add it to the cooled syrup. Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.
TIPP: If prepared without basil it's also a delicious dessert.

PARFAIT

The basis of a parfait consists of egg yolk and sugar, beaten in a bain-marie and then mixed and frozen with other ingredients and cream to get a very creamy ice cream.

Apple Calvados Parfait

375 g apple, 1 lemon, 2-3 tblsp Calvados or apple brandy, 1 egg, 1 egg yolk, 75 g sugar, 250 ml cream

Peel and cube the apple, mix it with the lemon juice. Take 1 teaspoon aside and cook and mash the remaining apple in a small amount of water. Beat eggs and sugar in a bain-marie. Add the mashed apple to the cooled egg mass. Beat the cream and add it also. Prepare ice cream in the ice cream maker. At the end of freezing, add the apple cubes and the apple brandy.
Serve with black current or blackberry sauce.

Praliné Parfait

50 g sugar, 80 ml water, 2 egg yolk, 1 tsp vanilla sugar, 1 pinch of grated orange peels, 75 g plain chocolate, 60 g nougat, 1 tblsp cocoa liqueur or rum, 250 ml cream

Boil sugar with water, beat the egg with the cooled sugar water, the vanilla sugar and the orange peels. Melt chocolate and nougat and add to the eggs, add liqueur or rum. Add the beaten cream. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48856

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Contenance :	2,0 litre
Contenu max.	1.500 ml
Dimensions	H/L/P 29,6 x 42,7 x 28,5 cm
Poids:	Env. 13,4 kg
Câble d'alimentation :	Env. 150 cm
Équipement :	Compresseur auto-réfrigérant totalement automatique pour une production de froid continue Élégant design inox Touches de menu pour trois fonctions : mélanger, congeler, mélanger & congeler Réservoir de glace amovible, anodisé Moteur robuste adapté à un fonctionnement prolongé
Accessoires:	Cuillère de portionnement, verre doseur 250 ml, notice d'utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s'en étant jamais servies ou ne sachant pas s'en servir, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine.
3. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. Après l'utilisation, avant le nettoyage ou en cas de défauts veuillez toujours retirer la prise mâle de la prise femelle.
7. Ne jamais immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau.
8. Ne jamais nettoyer l'appareil ou les éléments dans le lave-vaisselle.
9. Placer l'appareil sur une surface plate et libre.
10. N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir à glace !
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,

- dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.

12. Ne jamais utiliser sur ou à coté des surfaces chaudes.
13. Faites attention que le câble n'est coinçé.
14. Ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents.
15. Ne jamais surmonter le contenu maximal, comme la glace s'étend pendant la congélation.
16. Ne jamais verser les ingredients directement dans le creux de l'appareil, mais toujours dans le réservoir amovible.
17. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
18. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant le mettre en marche.
19. Assurez-vous que les fentes de ventilation du compresseur et du bloc moteur ne sont pas couvertes.
20. Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres accessoires que ceux de l'appareil même.
21. Ne pas utiliser des outils tranchants ou écurants pour vider le reservoir de glace.
22. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la non-application de la garantie.

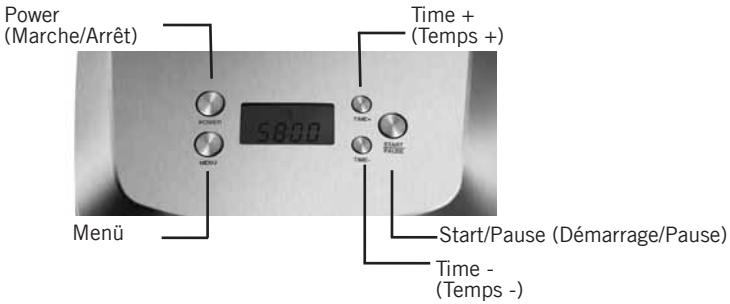
Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'appareil en fonctionnement - Risque de blessures !

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, nous recommandons de rincer à l'eau chaude tous les éléments amovibles, à l'exception du boîtier du compresseur (4).
2. Essuyez le boîtier et l'évidement pour le réservoir à glace avec un chiffon humide bien essoré.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et sèche.

PRÉPARER DE LA GLACE



1. Préparer les ingrédients pour la glace, conformément à la recette. S'il s'agit de masses de glace qui doivent être cuites au préalable, procéder à cette opération la veille afin que la masse puisse refroidir correctement.
2. Refroidir la masse de glace préparée ou les ingrédients nécessaires au réfrigérateur à une température de 6-8 °C.
3. Écraser les fruits juste avant la préparation et ne les ajouter qu'à la fin de la préparation.

4. Doser l'alcool avec modération et ne l'ajouter qu'une fois le temps de congélation écoulé car l'alcool retarde la congélation.
5. Placer le réservoir de glace amovible dans l'emplacement prévu à cet effet dans le boîtier du compresseur (4).
6. Placer le mélangeur (2) sur l'arbre au centre du réservoir de glace.
7. Placer le mélangeur exactement sur l'arbre vertical placé sur le fond du réservoir de glace (3).
8. Mettre les ingrédients refroidis dans le réservoir de glace amovible. Veiller à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal. Le réservoir de glace doit être rempli aux 3/4 au maximum car la glace se dilate durant la congélation.
9. Placer le couvercle sur le réservoir de glace.
10. Insérer la prise de l'appareil dans une prise murale et allumer l'appareil à partir de l'interrupteur POWER. L'écran s'allume brièvement (couleur bleue) et indique « 60:00 ». Le symbole du programme standard Mélanger&Congeler clignote.
11. L'appareil est opérationnel.
12. Vous pouvez maintenant sélectionner le programme souhaité avec la touche « Menu ». Le programme correspondant est indiqué par un symbole.
13. Les programmes suivantes sont disponibles:

Symbole	Programmes
	Mélanger et congeler
	Congeler
	Mélanger

Mélanger et congeler

Pour la préparation normale de la glace, pré-réglé sur 60:00 minutes.
Vous pouvez sélectionner vous-même le temps de préparation souhaité en appuyant sur les touches TIME + et TIME -. Il est possible de modifier cette durée entre 60 et 0 minute par paliers de 1 minute.

Congeler

Si la glace n'a pas atteint la dureté souhaitée à la fin du programme, vous pouvez poursuivre la congélation durant 60 minutes maximum avec ce programme.

Mélanger

Si les ingrédients doivent être mélangés régulièrement avant le début du programme, vous pouvez choisir ce programme avant de préparer la glace. Les ingrédients sont mélangés pendant 30 minutes maximum.

14. Attention : une fois que vous avez opté pour un programme, vous ne pouvez plus en changer tant que la durée de ce programme n'est pas écoulée. Vous devez alors éteindre l'appareil puis le rallumer à partir de l'interrupteur POWER. Les programmes « Mélanger et congeler » et « Mélanger » peuvent toutefois être interrompus à partir de la touche START/PAUSE. Lorsque vous interrompez le programme, le temps prédéfini continue à s'écouler. Dès que vous appuyez à nouveau sur la touche START/PAUSE, l'appareil reprend son travail. Le programme Congeler ne peut pas être interrompu.
15. Appuyer maintenant sur la touche START/PAUSE. L'appareil commence à mélanger les ingrédients.
16. La durée restantes'affiche à l'écran.
17. Durant le fonctionnement, il est possible de prolonger la durée de fonctionnement en appuyant sur la touche TIME +, qui augmente la durée par paliers d'une minute dans la limite de 60 minutes.
18. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit dix fois. L'écran indique 0:00.
19. Si la crème glacée n'est pas retirée dans un délai de 10 minutes après le signal de fin, la fonction de réfrigération se met en marche automatiquement afin d'empêcher que la glace ne fonde.
20. La fonction de réfrigération automatique permet de réfrigérer la glace durant une heure maximum.

Retirer la crème glacée

21. Avant de retirer la crème glacée, éteindre l'appareil à partir de l'interrupteur POWER et débrancher la prise.
22. Retirer le couvercle transparent.
23. Retirer le réservoir de glace de l'appareil et retirer délicatement le mélangeur du réservoir de glace.
24. Transvaser la glace dans un récipient approprié. Pour ce faire, ne pas utiliser d'objets tranchants ou pointus mais plutôt une cuillère en plastique ou en bois afin de ne pas endommager le réservoir de glace. Nous recommandons l'utilisation d'une spatule en silicone.

25. Si vous le souhaitez, vous pouvez recommencer la préparation d'une nouvelle glace juste après. Pour cela, reprendre au point 1.
26. Conseil :
si vous préparez, par ex., de la glace aux fruits ou du sorbet, retirer le réservoir de glace immédiatement après la fin du programme, placer la glace dans un récipient adapté à la surgélation et placer ce récipient dans le congélateur afin que la glace puisse congeler totalement. Dans le cas contraire, ce type de glaces congèle parfaitement à l'extérieur mais peut rester légèrement liquide à l'intérieur.
Si vous ne souhaitez pas préparer d'autre glace, éteindre l'appareil à partir de l'interrupteur POWER et débrancher la prise.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise, puis laisser l'appareil refroidir.**
2. Ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau ou sous l'eau, ni avec un autre liquide. Le moteur et le compresseur, notamment, ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
3. Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif ou agressif.
4. Vous pouvez laver les pièces amovibles à l'eau chaude avec un liquide-vaisselle doux. Ces pièces ne doivent pas être placées au lave-vaisselle.
5. Essuyer le boîtier du compresseur avec un torchon humide.
6. Sécher toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux avant de les remonter.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉPARATION DE GLACE.

Dans le suivant vous trouvez des recettes et des informations générales sur la préparation de glace. En plus on peut acheter des livres nombreux pour la préparation de glace. Faites toujours attention d'adapter les quantités aux contenu maximal du réservoir.

La glace est délicieuse quand elle est fraîche. La glace fait à la maison ne contient aucuns conservateurs et est donc prévue pour la consommation immédiate.
Si la glace doit être conservé plus longtemps, nous recommandons d'y ajouter 20 g de base de glace. Cela prévient la formation de grands cristaux de glace. On peut acheter la base de glace, en Allemagne par example chez:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Prenez de fruits très mures pour la glace aux fruits.
Ajoutez des morceaux de fruits ou des baies à la fin de la préparation.
Prenez toujours des oeufs très frais.

On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.
Le plus de crème on employe, le plus crémeuse sera la glace.

On peut remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de saccharine (pas pour la glace souple).
On peut remplacer le lait par du lait de soja.
Si vous voulez la glace plus dure, laisser geler la masse pour 15-30 minutes dans le compartiment de congélation avant de la verser dans le réservoir de la sorbetière füllen.
Faire attention, que les ingrédients sont bien froid avant de les verser dans le réservoir. Le plus froid les ingrédients, le plus court le temps de congélation (30 minutes).
La glace perd assez vite son arôme et la consistence.
Pour conserver de la glace nous recommandons de la transvaser dans un réservoir approprié avec couvercle.
Conserver la glace pour un temps court dans le compartiment de congélation.
Consommez la glace pendant une semaine.
La glace fondue ou presque fondue doit être consommé immédiatement.

LA GLACE SOUPLE

Recette de base
700 ml de crème, 120 g miel, 4 jaunes d'oeufs, 2 oeufs, 1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients directement avant de les verser dans la sorbétiere. Ajouter les arômes de votre choix.

Glace souple à la vanille
700 ml de crème, 1 bâton de vanille, 120 g miel, 2 jaune d'œuf, 2 oeufs, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème, la vanille et le miel la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace au chocolat
700 ml de crème, 80 g de chocolat au lait entier, 80 g de chocolat amer, 2 jaune d'oeuf, 2 oeufs, 1 pincée de sel
Faire cuire la crème et le chocolat la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace aux framboises
500 ml de crème, 1 sachet de sucre de vanille, 120 g miel, 2 jaune d'oeuf, 2 oeufs, 1 pincée de sel, 250 ml de framboises en purée

Mélanger la crème, le sucre de vanille et le miel. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'œuf et les framboises.

GLACE À LA CRÈME

La glace à la crème est préparée de lait, de crème, evtl. de jaunes d'oeufs, de sucre et d'autres ingrédients. Il faut bien remuer pendant pour recevoir une glace de consistence crémeuse.

Glace à la vanille
350 ml de lait, 550 ml de crème, 1 batôn de vanille, 1 pinçée de sel, 4 jaunes d'oeufs, 6 grandes cuillères de sucre

Chauffer le lait et la crème, ajouter le marc de vanille et le sel. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter lentement le lait et bien fouetter.
Laisser refroidir la masse env. 24 heures dans le frigidaire, puis verser la masse dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace rapide à la vanille
250 ml de lait, 700 ml de crème, 1 oeuf, 8 grandes cuillères de sucre, 1-2 sachets de sucre à la vanille

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au chocolat
1 tablette de chocolat amer et de chocolat à lait entier, 600 ml de crème, 140 ml de lait, 2 oeufs

Faire cuire le chocolat avec le lait et laisser refroidir pour 24 heures dans le frigidaire. Puis ajouter 1 oeuf et preparer de la glace dans la sorbetière.

Glace rapide au chocolat
300 ml de sirop au chocolat, 2 oeufs, 300 ml de crème, 300 ml de lait

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au moca
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter 2-3 grandes cuillères de moca soluble au lait chaud. Ajouter à la fin 1-2 grandes cuillères de liqueur de café.

Glace aux noix
Carméliser 150 g sucre dans une poele, ajouter 150 g de noix hachées. Laisser refroidir sur un plateau huilé. Hacher la nougatine.
Préparer une glace à la vanille, mais remplacer le sucre par du miel des forêts. Ajouter à la fine les noix hachées.
TIPP: Remplacer les noix par les graines de potioron et aromatiser la gflace avec 1 grande cuillère de l'huile de potiron.

Glace à l'amaretto
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter à la fin 250 g de macaron d'amandes émiettés et 2-3 grandes cuillères d'Amaretto.

GLACE AUX FRUITS

La glace aux fruits consiste de fruits passés en purée avec du sucre, de la crème ou du yaourt et evtl. des blancs d'oeuf. Pour que la glace devient bien crémeuse, il faut la remuer constamment pendant la congélation.

Recette de base
550 g de fruits en purée, 2 grandes cuillère de jus de citron, 125-150 g de sucre, 2 grandes cuillère de blancs d'oeuf, 250 ml crème

Mélanger le purée de fruits avec le sucre et le jus de citron. Fouettez les blancs d'oeuf et la crème et l'ajouter aux purée de fruits. Préparer de la glace dans la sorbetière.
En prenant des fruits conservés il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Glace aux fraises
500 g de fraises, 3-4 grandes cuillères de sucre, 350 ml de crème, 50 ml de lait
Mélanger les fraises en purée avec les autres ingrédients Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt
500 g de fruits de saison (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cérises usw.), 1 peu de saccharine, 500 ml de yaourt naturel, 6 grandes cuillères de crème

Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt rapide
Verser 750 ml de yaourt aux fruits (4,5 % de graisse) dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace aux mango coco
2 mango mure, 350 g de yaourt naturel, 200 ml de lait de coco, 2-3 grandes cuillères de sucre, 2-3 grandes cuillères de coco rapé

Passer la mango en purée, mélanger le purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

SORBET

On peut préparer un sorbet de toute sorte de fruits ou des jus de fruits, p.e. de framboises, abricots, pêches, melons, kiwis etc. Un sorbet doit être bien remué pendant la congélation pour éviter les grands cristaux de glace. Les sorbets ne sont pas forcément sucrés, on peut les préparer aussi ent ant que hors d'oeurvre ou entreplat, p.e. un sorbet de tomates ou un sorbet Campari-orange. Servir une boule de sorbet dans un verre de champagne.

Recette de base
Mélanger 600-700 ml de fruits en purée / jus de fruits, 75-100 g sucre, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf et préparer de la glace.

Aromatiser le sorbet avec 1 grande cuillère de liqueur, de cognac, d'eau de vie etc.
En prenant des fruits conservé comme des ananas il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Sorbet aux fraises
500 g de fraises, 2 pt. cl. jus de citron, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, 4-5 grandes cuillères de sucre, 200 ml de jus de pommes

Passer les ingrédients en purée et en préparer du sorbet.

Campari-Orangen-Sorbet
650 ml de jus d'oranges, 125 ml de Campari, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, sucre selon goût.

Sorbet au cassis
650 ml de purée de groseilles noires, jus d'un citron, 100 g de sucre, 2 cl de crème de Cassis, 1 blanc d'oeuf

Passer les fruits par un tamis, les mélanger avec le jus de citron, le sucre et le liqueur, les blancs d'oeuf et en préparer un sorbet.

Sorbet aux fleurs de sureau
600 ml eau, 250 g de sucre glace, 8-10 fleurs de sureau, 1 citron, 1 blanc d'oeuf

Faire cuire le sucre avec l'eau. Ajouter les fleurs et laisser aromatiser au moins 30 minutes. Passer par un tamis, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Ajouter le blanc d'oeuf et en préparer un sorbet. Servir avec des fruits de saision (groseilles, fraises) et des beignets de fleurs de sureau.

Sorbet aux champagne aromatisé de basilic

1 bouquet de basilic, 125 g sucre, 250 ml de vin blanc sec, 125 ml de champagne, jus d'un citron, 1 blanc d'oeuf,

Passer les feuilles de basilic en purée avec 100 ml de vin et laisser aromatiser ½ heures, passer par un tamis. Faire cuire le sucre ave le reste du vin. Laisser refroidir les ingrédients. Mélanger les ingrédients et en préparer un sorbet.

PARFAIT

La base d'un parfait sont en général des jaunes d'oeufs et du sucre, fouetté dans un bain-marie.

Parfait aux pommes et au calvados

375 g de pommes, 1 citron, 2-3 grandes cuillères de calvados, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 75 g sucre, 250 ml de crème

Peler la pomme et la couper en petit morceaux, ajouter le jus de citron. En mettre 1 grande cuillère à côté, faire cuire le reste avec 1-2 grandes cuillères de eau et la passer en purée. Fouetter les oeufs et le sucre dans un bain marie. Ajouter le purée de pommes. Laisser refroidir la masse. Fouetter la crème. Preparer un parfait dans la sorbetière. Ajouter les morceaux de pommes et le calvados ver la fin.
Servir avec une sauce de cassis ou de mûres.

Parfait au praliné

50 g sucre, 80 ml de eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 sachet de sucre de vanille , 1 pincée de zestes d'orange, 75 g couverture, 60 g nougat, 1-2 grandes cuillères de liqueur de cacao ou rhum, 250 ml de crème

Faire cuire le sucre avec l'eau, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dissolu et les zestes d'orange dans un bain-marie. Faire fondre le nougat et la couverture et l'ajouter aux oeufs, ajouter le liqueur. Laisser refroidir. Ajouter la crème Chantilly et préparer un parfait dans la sorbetière.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48856

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Inhoud:	2,0 liter
Max- vulcapaciteit:	1.500 ml
Grootte:	H/L/P 29,6 x 42,7 x 28,5 cm
Gewicht:	Ca. 13,4 kg
Aansluitkabel:	Ca. 150 cm
Uitruisting:	Volautomatische, zelfkoelende compressor voor constante koudeproductie Elegant roestvrijstalen design Menu-toets voor drie functies: Mengen, Vriezen, Mengen & Vriezen Uitneembare ijsemmer, geëloxeerd Robuuste motor, geschikt voor continu gebruik
Toebehoren:	Portioneerlepel, maatbeker 250 ml, gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

1. Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, a.u.b. de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
6. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker steeds uit het stopcontact getrokken worden.
7. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, eveneens het snoer tegen vocht beschermen.
8. Het apparaat en de afzonderlijke componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
9. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
10. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,

- voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
- in privé pensions of vakantiewoningen.

11. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
12. Gebruik het apparaat nooit zonder ijsreservoir!
13. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. Het ijsreservoir mag maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
14. Vul de ingrediënten voor het ijs steeds in het afneembare ijsreservoir, nooit direct in de kuil van de ijsmachine.
15. Tijdens het bedrijf geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in het reservoir grijpen.
16. Gebruik het apparaat alleen nadat het behoorlijk werd gemonteerd.
17. Tijdens het bedrijf dienen de ventilatiesleuven zowel op de compressorbehuizing als ook op het motorblok vrij te zijn.
18. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
19. Gebruik nooit spitse of scherpe voorwerpen in het ijsreservoir. Dit zou daardoor kunnen worden bekrast. Gebruik alleen rubberen of houten krabbertjes, om het bereide ijs uit het reservoir te nemen.
20. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (telefoonnummer zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.

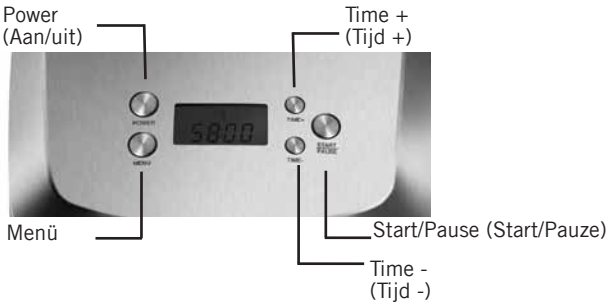
Grijp nooit in het draaiende apparaat – risico op letsel!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u alle demontabele delen met uitzondering van de compressorbehuizing (4) in warm water te spoelen.
2. Veeg de behuizing en de uitsparing voor het ijsreservoir met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Plaats het apparaat op een vlak en droog werkvlak.

IJS BEREIDEN



1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens recept. Als het om een ijsmassa gaat die van tevoren gekookt moet worden, kook deze dan al een dag eerder, zodat de massa goed kan afkoelen.
2. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten af tot op een koelkasttemperatuur van ca. 6-8 °C.
3. Fruit pas kort voordat u het wilt bereiden, pureren; stukjes fruit pas aan het einde van de bereidingstijd toevoegen.
4. Zuinig zijn met alcohol en de alcohol pas aan het einde van de vriestijd toevoegen, omdat de vriestijd door alcohol langer wordt.
5. Zet de uitneembare ijsemmer in de betreffende bak van de compressorbehuizing (4).
6. Plaats de menger (2) op de as in het midden van de ijsemmer.
7. Plaats de menger exact op de as die op de bodem van de ijsemmer (3) omhoog steekt.
8. Doe de gekoelde ingrediënten in de uitneembare ijsemmer. Let op dat u de maximale vulhoeveelheid niet overschrijdt. De ijsemmer mag hoogstens voor ¾ gevuld zijn, omdat het ijs tijdens het vriesproces uitzet.
9. Zet het deksel op de ijsemmer.
10. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact en schakel het apparaat in m.b.v. de POWER-schakelaar. Het display is even blauw verlicht en geeft „60:00“ aan. Het symbool voor het standaard programma Mengen&Vriezen knippert.
11. Het apparaat is klaar voor gebruik.
12. Nu kunt u m.b.v. de toets „Menu“ het gewenste programma selecteren. Het betreffende programma wordt door een symbool weergegeven.
13. De volgende programma‘s staan ter beschikking:

Symbool	Programma
	Mengen en vriezen
	Vriezen
	Mengen

Mengen en vriezen

Dit programma is vooraf op 60:00 minuten ingesteld voor een normale bereiding van ijs. U kunt de gewenste bereidingstijd zelf kiezen door op de toetsen TIME + en TIME - te drukken. Deze tijd kan in stappen van telkens 1 minuut tussen de 60 en 0 minuten ingesteld worden.

Vriezen

Als het ijs aan het einde van het programma nog niet de gewenste stijfheid heeft, kunt u het met dit programma nog maximaal 60 minuten lang laten navriezen.

Mengen

Als de ingrediënten voor de start van het programma eerst gelijkmatig gemengd moeten worden, stel dan dit programma in, voordat u het ijs gaat bereiden. De ingrediënten worden maximaal 30 minuten lang gemengd.

14. Attentie: als u eenmaal een programma geselecteerd hebt, kunt u dit gedurende de duur van het programma niet meer wijzigen. U moet het apparaat dan eerst met de POWER schakelaar uitschakelen en weer inschakelen. Het programma „Vriezen en „Mengen“ kan echter met de toets START/PAUSE stopgezet worden. Als u het programma stopzet, loopt de ingestelde tijd door. Zodra u weer op de START/PAUSE drukt, werkt het apparaat verder. Het programma „Vriezen“ kan niet stopgezet worden.
15. Druk nu op de toets START/PAUSE. Het apparaat begint de ingrediënten te mengen.
16. In het display wordt de resterende tijdsduur weergegeven.
17. Tijdens de werking kunt u de werkingsduur verlengen door op de toets TIME + te drukken; de tijdsduur kan in stappen van telkens 1 minuut tot maximaal 60 minuten verlengd worden.
18. Na verloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat zich automatisch uit en er klinkt tien keer een signaaltoon. Het display geeft 0:00 weer.
19. Als het ijs niet binnen 10 minuten, nadat de signaaltoon heeft aangegeven dat het klaar is, uit de ijsemmer wordt gehaald, schakelt de automatische koelfunctie zich in, om te voorkomen dat het ijs weer smelt.
20. Bij de automatische koelfunctie wordt het ijs maximaal een uur lang gekoeld.

IJs uit de emmer halen

21. Schakel het apparaat met de POWER-schakelaar uit en trek de stekker uit het stopcontact, voordat u het ijs uit het apparaat haalt.
22. Verwijder het doorzichtige deksel.
23. Neem de ijsemmer uit het apparaat en trek de menger voorzichtig uit de ijsemmer.
24. Doe het ijs in een geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen,

maar een plastic of houten lepel, om de ijsemmer niet te beschadigen. Wij raden aan om een siliconen pannenlikker te gebruiken.

25. Als u het wilt, kunt u direct daarna weer opnieuw ijs bereiden. Start hiervoor weer met punt 1.
26. Tip:
    Als u bv. vruchtenijs of sorbet heeft bereid, neem de ijsemmer dan, meteen als het programma afgelopen is, uit het apparaat, doe het ijs in een bak die geschikt is voor de diepvries en zet deze bak in de vriezer, om het ijs door en door te bevriezen. Anders is dit ijs aan de buitenkant weliswaar bevroren, maar aan de binnenkant is het eventueel nog vloeibaar.
27. Als u geen ijs meer wilt bereiden, schakel het apparaat dan met de POWER-schakelaar uit en trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Alvorens het apparaat te reinigen, het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.**
2. Reinig het apparaat nooit met of onder water of met een andere vloeistof. Vooral de motor en de compressor mogen niet met water in aanraking komen.
3. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
4. De uitneembare delen kunt u in warm water met een mild afwasmiddel reinigen. Deze delen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
5. Veeg de compressorbehuizing af met een vochtige doek.
6. Droog alle onderdelen met een zachte doek af, voordat u ze weer in elkaar zet.

ALGEMENE OPMERKINGEN

Hieronder vindt u algemene informatie over de bereiding van ijs en enkele basisrecepten. Over de bereiding van ijs zijn een groot aantal boeken verkrijgbaar. Pas dan wel de in de recepten aangegeven hoeveelheden aan de maximale vulcapaciteit van de machine aan.
Zelfgemaakt ijs smaakt vers het lekkerst. Omdat het geen conserveermiddelen bevat is het voor directe consumptie bedoeld.
Als u het ijs toch langer wilt bewaren, verdient het aanbeveling om 20 g ijsbindmidel toe te voegen. Door gebruik van ijsbindmiddel voorkomt u dat de waterkristallen na langer bewaren samenklonteren en grote harde kristallen in het ijs vormen. IJsbindmiddel is b.v. onder de naam ‘Eisbasis’ verkrijgbaar bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Gebruik voor vruchtenijs alleen rijpe vruchten.
Voeg stukjes fruit of bessen pas op het laatst door de opening in het deksel toe.
Gebruik uitsluitend kakelverse eieren. In plaats van melk kunt u ook slagroom gebruiken en in plaats van slagroom melk. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te romiger wordt de ijsmassa.
Suiker kan worden vervangen door honing, diksap of kunstmatige zoetstof (niet bij softijs).
Melk kan worden vervangen door sojamelk.
Wilt u bijzonder stevig ijs, zet dan de ijsmassa 15-30 minuten in het vriesvak van uw koelkast voordat u de ijsmachine ermee vult, of stel een langere bedrijfstijd in.
Let erop dat de ijsmassa minstens koelkasttemperatuur heeft voordat zij de ijsmachine ingaat. Hoe kouder de massa, hoe korter de bereidingstijd (30 minuten).
Kwaliteit en smaak van ijs gaan al snel na de bereiding achteruit.
Bewaar het ijs nooit in het ijsreservoir van de machine in de vriezer maar vul het eerst om in een geschikte bak met deksel.
Het ijs kan korte tijd in het vriesvak of in de vriezer worden bewaard.
Maak het ijs binnen een week op. Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid ijs mag niet weer worden ingevroren maar moet direct worden geconsumeerd.

SOFTIJS

Basisrecept softijs
700 ml slagroom, 120 g bijenhoning, 4 eidooiers, 2 eieren, 2 snufjes zout
Alle ingrediënten mengen, meteen in de kuip doen en tot softijs verwerken.
Smaakmakers naar wens toevoegen.

Vanillesoftijs
700 ml slagroom, 1 opengesneden vanillestokje, 120 g bijenhoning, 2 eidooier, 2 eieren, 2 snufjes zout

Een dag van te voren de room samen met de chocolade aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het hele ei en het zout erdoorheen.

Frambozensoftijs
500 ml slagroom, 1 zakje vanillesuiker, 120 g bijenhoning, 2 eidooier, 2 eieren, 2 snufjes zout 250 ml gepureerde frambozen, Room, vanillesuiker en honing mengen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het ei het zout en de frambozenpuree erdoorheen.

ROOMIJS

Roomijs wordt van melk, slagroom, eventueel eidooiers, suiker en andere ingrediënten gemaakt. Pas door constant roeren tijdens het vriezen ontstaat de romige consistentie.

Basisrecept vanille-ijs
350 ml melk, 550 ml slagroom, 1 vanillestokje, 1 snufje zout, 4 eidooiers, 6 el suiker
Melk en slagroom verhitten, het vanillestokje overlangs opensnijden en het merg eruit schrapen. Doe het merg samen met het zout bij de melk. Kluts de dooiers met de suiker door elkaar, voeg de warme melk geleidelijk toe en roer het geheel goed door.
De massa 24 uur in de koelkast laten afkoelen en dan in de ijsmachine tot ijs verwerken.
TIP:
Voor kinderen op het laatst 1 el smarties of gummibeertjes door het ijs roeren.

Snel vanille-ijs
250 ml melk, 700 ml slagroom, 1 ei, 8 el suiker, 1-2 zakjes vanillesuiker
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs
100 g pure chocolade, 100 g melkchocolade, 600 ml slagroom, 140 ml melk, 2 eieren
Chocolade met de melk en de room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast zetten. Roer daarna het ei door de massa en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Snel chocolade-ijs
300 ml chocoladesiroop, 2 eieren, 300 ml slagroom, 300 ml melk
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mocca-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar los vóór de verdere verwerking 2-3 el koffie- of espressopoeder in de hete melk op. Vlak voor het einde van de vriestijd 1-2 el koffielikeur toevoegen.

Walnotenijs
150 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 150 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het fijn.
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honingdauwhoning. Vlak voor het einde van de vriestijd de notenkaramel toevoegen.

Amaretto-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept. Meng 250 g amaretti met 2-3 el amaretto en voeg dit mengsel vlak voor het einde van de vriestijd toe.

VRUCHTENIJS

Vruchtenijs wordt gemaakt van gepureerde vruchten met suiker, slagroom, yoghurt en eventueel eiwit. Om vruchtenijs smeuïg te maken moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd.

Basisrecept
550 g gepureerde vruchten, 2 el citroensap, 125-150 g suiker, 2 el eiwit, 250 ml slagroom
Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.
Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Basisrecept aardbeienijs
500 g aardbeien, 3-4 el suiker, 350 ml slagroom, 50 ml melk
Maak de aardbeien samen met alle andere ingrediënten fijn en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Yoghurt-vruchtenijs
500 g bessen of steenvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen etc.), 1 scheut vloeibare zoetstof, 500 ml yoghurt, 6 el slagroom
Volg dezelfde bereidingswijze als bij aardbeienijs.

Snel yoghurt-vruchtenijs
Als het snel moet, kunt u gewoon 750 ml vruchtenyoghurt (4,5 % vet) gebruiken.

Mango-kokosijs
2 rijpe mangos, 350 g biogarde, 200 ml kokosmelk, 2-3 el suiker, 2-3 el geraspte kokos
Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Samen met de overige ingrediënten in de ijsmachine tot ijs verwerken.

SORBET

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc.
Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.
Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

Basisrecept
600-700 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met 75-100 g suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwit mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken.
Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen.
Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeiensorbet
500 g aardbeien, 2 tl citroensap, 2 el eiwit, 4-5 el suiker, 200 ml appelsap
Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken.

Campari-sinaasappelsorbet
650 ml sinaasappelsap met 125 ml campari en 2 el eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet
650 ml puree van zwarte bessen, sap van 1 citroen, 100 g suiker, 2 cl crème de cassis, 1 eiwit
De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Vlierbloesemsorbet
600 ml water, 250 g poedersuiker, 8-10 vlierbloesemschermen, 1 citroen, 1 eiwit
Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken. Met fruit van het seizoen (b.v. rode bessen, aardbeien) en gefrituurde vlierbloesem serveren.

Champagne-basilicumsorbet
1 bos basilicum, 125 g suiker, 250 ml droge witte wijn, 125 ml champagne of mousserende wijn, sap van 1 citroen, 1 eiwit
De gewassen basilicumblaadjes met 100 ml witte wijn pureren en ½ uur laten trekken. De rest van de witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Giet de basilicumwijn door een fijne zeef. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren.
TIP:
Zonder basilicum en met een beetje meer suiker is deze sorbet een verfrissend nagerecht.

PARFAIT

De basis voor parfait bestaat uit eigeel en suiker, die au bain marie tot een romige massa worden geklopt en samen met andere ingrediënten en slagroom tot smeuïg ijs worden verwerkt.

Appel-calvadosparfait
375 g appels, 1 citroen, 2-3 el calvados, 1 ei, 1 eidooier, 75 g suiker, 250 ml slagroom
Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet 1 el appelblokjes opzij. De rest met 1-2 el water zacht koken en pureren. Klop de eieren met de suiker au bain marie schuimig. De appelpuree erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen. Slagroom stijf kloppen en erdoorheen spatelen. In de ijsmachine tot smeuïg ijs verwerken. Vlak voor het einde van de vriestijd de appelblokjes en de calvados toevoegen.
Met zwartebessensaus/bramensaus serveren.

Pralinéparfait
50 g suiker, 80 ml water, 2 eidooiers, 1 zakje vanillesuiker, 1 msp. geraspte sinaasappelschil, 75 g couverture, 60 g notennoga, 1-2 el chocoladelikeur of rum, 250 ml slagroom
Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil au bain marie romig kloppen. De couverture met de notennoga au bain marie smelten en met de eimassa mengen. Likeur of rum toevoegen. De stijf geklopte slagroom door de afgekoelde massa spatelen en in de ijsmachine tot een romige parfait verwerken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48856

DATI TECNICI

Potenza:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Capacità:	2,0 litri
Quantità massima:	1500 ml
Corpo:	Plastico
Cavo di alimentazione:	150 cm
Dimensioni:	Circa. 29,6 x 42,7 x 28,5 cm L/P/A
Peso:	Ca. 13,4 kg
Dotazione:	Compressore autoraffreddante interamente automatico per produzione continua del freddo Design elegante in acciaio inox Tasto Menu per tre funzioni: Mescolamento, Congelamento, Mescolamento & Congelamento Contenitore del gelato asportabile, anodizzato Motore robusto, idoneo per il funzionamento continuo
Accessori:	Porzionatore, misurino 250 ml, istruzioni per l'uso con ricette

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

1. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
5. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
6. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
8. L'apparecchio e i componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
9. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
10. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como

- en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en establecimientos rurales,
- para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
- en pensiones privadas o casas vacacionales.

11. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro.
12. L'apparecchio non deve mai essere utilizzato senza cestello per il gelato!
13. Non superare la quantità di ingredienti massima consentita. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, poiché durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
14. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.
15. Durante il funzionamento non tenere oggetti nell'apparecchio in funzione, né afferrare il cestello con la mano.
16. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
17. Durante il funzionamento le fessure di aerazione del compressore e del motore devono essere libere.
18. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
19. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel cestello per il gelato, poiché potrebbe graffiarsi. Per togliere il gelato dal contenitore, utilizzare una paletta di plastica o legno.
20. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

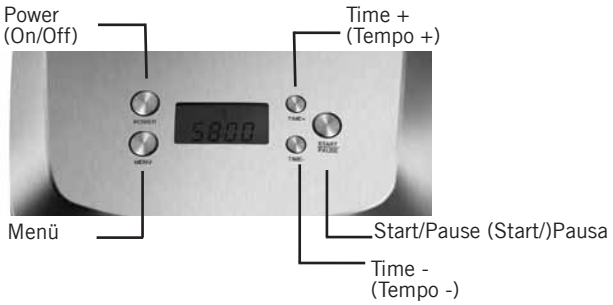
Non maneggiare all'interno dell'apparecchio in funzione – pericolo di ferimento!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di lavare in acqua calda tutti i componenti estraibili ad eccezione del corpo compressore (4).
2. Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo e l'alloggiamento del cestello per il gelato.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.

PREPARAZIONE DEL GELATO



1. Approntare gli ingredienti indicati nella ricetta. Se si tratta di miscele che prima devono essere cotte, cuocerle il giorno precedente di modo che possano raffreddarsi completamente.
2. Raffreddare la miscela preparata o gli ingredienti richiesti alla temperatura del frigorifero di circa 6-8 °C.
3. Ridurre la frutta a purea immediatamente prima della preparazione, aggiungere i pezzi di frutta solo verso la fine del tempo di preparazione.
4. Dosare l'alcol con parsimonia e aggiungerlo solo alla fine del congelamento, in quanto l'alcool allunga i tempi di congelamento.
5. Introdurre il contenitore del gelato asportabile nell'apposito alloggiamento della custodia del compressore (4).
6. Inserire il mescolatore (2) sull'alberino al centro del contenitore del gelato.
7. Posizionare il mescolatore esattamente sull'alberino sporgente dal fondo del contenitore del gelato (3).
8. Versare gli ingredienti raffreddati nel contenitore del gelato asportabile. Prestare attenzione a non superare la quantità di riempimento massima. Il contenitore deve essere pieno per massimo ¾, in quanto durante il congelamento il gelato aumenta di volume.
9. Mettere il coperchio sul contenitore del gelato.
10. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica e accendere l'apparecchio tramite l'interruttore POWER. Il display si illumina brevemente in colore blu e indica „60:00". Il simbolo del programma standard Mescolamento&Congelamento lampeggia.
11. L'apparecchio è pronto per l'utilizzo.
12. A questo punto è possibile selezionare il programma desiderato tramite il tasto „Menu". Il rispettivo programma è indicato da un simbolo.
13. Sono disponibili i seguenti programmi:

Simbolo	Programmi
	Mescolamento e congelamento
	Congelamento
	Mescolamento

Mescolamento e congelamento

Per la normale preparazione del gelato, preimpostato su 60:00 minuti. Premendo i tasti TIME + e TIME - è possibile selezionare autonomamente il tempo di preparazione desiderato, che può essere impostato tra 60 e 0 minuti a intervalli di 1 minuto.

Congelamento

Se al termine del programma il gelato non ha ancora la consistenza desiderata, con questo programma può essere congelato per massimo altri 60 minuti.

Mescolamento

Se gli ingredienti devono essere uniformemente mescolati prima dell'avvio del programma, si raccomanda di selezionare questa fase del programma prima di preparare il gelato. Gli ingredienti vengono mescolati per massimo 30 minuti.

14. Attenzione: una volta scelto un programma, questo non può più essere modificato durante l'esecuzione. In questo caso è necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio tramite l'interruttore POWER. Per contro con il tasto START/PAUSE è invece possibile interrompere i programmi „Mescolamento e congelamento " e „Mescolamento". Se si interrompe il programma, il tempo preimpostato continua a scorrere. Non appena il tasto START/PAUSE è riazionato, l'apparecchio riprende a funzionare. Il programma Congelamento non può essere interrotto.
15. A questo punto premere il tasto START/PAUSE. Il programma inizia a mescolare gli ingredienti.
16. Il display indica il tempo rimanente.
17. Durante il funzionamento è possibile allungare la durata d'esercizio premendo il tasto TIME + e incrementando a intervalli di un minuto ciascuno fino a un massimo 60 minuti.
18. Dopo che il tempo impostato è trascorso l'apparecchio si spegne automaticamente ed è inviata una sequenza di dieci segnali acustici. Il display indica 0:00.
19. Se il gelato non è estratto entro 10 minuti dall'invio del segnale acustico di finito, la funzione raffreddamento si attiva automaticamente in modo da impedire che il gelato si sciolga.
20. Con la funzione di raffreddamento automatica il gelato può essere raffreddato per massimo un'ora.

Estrazione del gelato

21. Prima di estrarre la crema gelato spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore POWER e staccare la spina dalla presa elettrica.
22. Rimuovere il coperchio trasparente.
23. Estrarre il contenitore del gelato dall'apparecchio e sfilare cautamente il mescolatore dal contenitore del gelato.
24. Travasare il gelato in un recipiente idoneo. Per travasare non usare oggetti taglienti o appuntiti, bensì cucchiai di plastica o legno, in modo da non danneggiare il contenitore del gelato. Raccomandiamo l'uso di raschietti in silicone.
25. Se lo si desidera, subito dopo è possibile preparare dell'altro gelato. In questo caso ricominciare dal punto 1.
26. Suggerimento:
    Per preparare ad es. gelato alla frutta o sorbetto, estrarre il contenitore del gelato immediatamente al termine del programma, travasare il gelato in un recipiente idoneo per il congelamento e mettere quest'ultimo nel freezer, al fine di congelare completamente il gelato. Altrimenti esso risulterà perfettamente congelato all'esterno, mentre all'interno potrebbe essere ancora un po' liquido.
27. Se non si desidera preparare dell'altro gelato, spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore POWER e staccare la spina dalla presa elettrica.

PULIZIA E CURA

1. **Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio, staccare la spina dalla presa elettrica e far raffreddare l'apparecchio.**
2. Non pulire mai l'apparecchio con o sotto l'acqua o altro liquido. In particolare motore e compressore non devono entrare a contatto con l'acqua.
3. Non usare detergenti abrasivi o aggressivi.
4. Le parti asportabili possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato. Non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
5. Passare la custodia del compressore con un panno umido.
6. Prima del riassemblaggio asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.

RICETTE: OSSERVAZIONI GENERALI

Di seguito vengono fornite informazioni generali sulla preparazione del gelato, unitamente ad alcune ricette di base. In commercio sono disponibili anche diversi libri sulla produzione del gelato. Si prega di adeguare i quantitativi menzionati nelle ricette al quantitativo massimo di ingredienti supportati dal cestello per il gelato.

Se consumato appena fatto, il gelato è più buono. Il gelato fatto in casa non contiene conservanti. Per questo motivo deve essere consumato subito.
Se tuttavia si desidera conservare il gelato più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 20 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Per il gelato alla frutta, utilizzare solo frutti completamente maturi.
Aggiungere la frutta solo alla fine servendosi dell'apposita apertura sul coperchio.
Utilizzare solo uova molto fresche.
È possibile sostituire il latte con panna oppure la panna con il latte.
Più panna si usa, più cremoso sarà il gelato.
È possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificanti (non con il gelato soft).
Il latte può essere sostituito con latte di soia.
Se si desidera un gelato compatto, mettere il composto per 15 30 minuti nella celletta del ghiaccio del frigorifero prima di versarlo nel cestello, oppure impostare un tempo di funzionamento più lungo.
Accertarsi che il composto di gelato abbia una temperatura da frigorifero, prima di versarlo nel cestello. Quanto più freddo è il composto, tanto più breve sarà il tempo di preparazione (30 minuti).
Dopo poco tempo il gelato perde gusto e qualità. Se si desidera mantenere le caratteristiche di gusto e qualità, si sconsiglia di conservare il

gelato nel cestello della gelatiera, bensì di versarlo in un contenitore adatto a questo scopo dotato di coperchio.
È possibile conservare per breve tempo il gelato nella celletta del ghiaccio del frigorifero o nel congelatore.

Consumare il gelato entro una settimana. Consumare subito il gelato scongelato. Non congelarlo nuovamente.

GELATO SOFT

Ricetta di base gelato soft
700 ml di panna, 120 g di miele d'api, 4 tuorli d'uovo, 2 uova, 1 pizzico di sale
Mescolare tutti gli ingredienti poco prima del congelamento, versarli nel cestello e preparare il gelato soft.
Aggiungere a piacimento gli ingredienti per variare il gusto del gelato.

Gelato soft alla vaniglia
700 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 120 g di miele d'api, 2 tuorlo d'uovo, 2 uova, 1 pizzico di sale
Il giorno precedente cuocere la panna, la vaniglia e il miele e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al cioccolato
700 ml di panna, 80 g di cioccolato al latte, 80 g cioccolato fondente, 2 tuorlo, 2 uova, 1 pizzico di sale
Il giorno precedente cuocere la panna e il cioccolato e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al lampone
500 ml di panna, 1 bustina di zucchero vanigliato, 120 g di miele d'api, 2 tuorlo d'uovo, 2 uova, un pizzico di sale, 250 ml di lamponi frullati
Mescolare la panna, lo zucchero vanigliato e il miele. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo, il sale e la mousse di lamponi.

GELATO ALLA PANNA

Il gelato alla panna si ottiene usando latte, panna ed eventualmente dei tuorli d'uovo, zucchero e altri ingredienti. Solo mescolando costantemente il composto durante il gelamento, il gelato otterrà una consistenza cremosa.

Ricetta di base gelato alla vaniglia
350 ml di latte, 550 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, 4 tuorli, 6 cucchiai di zucchero
Riscaldare il latte e la panna, tagliare il baccello di vaniglia, togliere il midollo e metterlo nel latte, al quale va aggiunto anche il sale. Mescolare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte caldo e mescolare il tutto.
Lasciare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato con la gelatiera.
CONSIGLIO: Per renderlo più appetitoso per i bambini, aggiungere alla fine 1 cucchiaio di Smarties o di orsetti gommosi.

Gelato alla vaniglia veloce
250 ml di latte, 700 ml di panna, 2 uova, 8 cucchiai di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato
Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera, quindi preparare il gelato.

Ricetta di base gelato al cioccolato
1 tavoletta di cioccolato al latte e 1 di cioccolato fondente, 600 ml di panna, 140 ml di latte, 2 uova
Cuocere il cioccolato con il latte e la panna e lasciare riposare il composto per 24 ore in frigorifero. Aggiungere quindi 1 uovo e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al cioccolato veloce
300 ml di sciroppo al cioccolato, 2 uova, 300 ml di panna, 300 ml di latte
Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato al caffè
Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sciogliendo però nel latte caldo 2-3 cucchiai di caffè solubile o di caffè in polvere. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere 1-2 cucchiai di liquore al caffè.

Gelato alle noci
Caramellare 150 g di zucchero in una padella, aggiungere 150 g di noci tritate, quindi mescolare bene. Lasciare raffreddare su una piastra oliata. Sminuzzare il croccante.
Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sostituendo lo zucchero con del miele di bosco. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere il croccante alle noci macinate.
CONSIGLIO: Sostituire le noci con semi di zucca, aromatizzare con un cucchiaio di olio di semi di zucca.

Gelato all'amaretto
Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base. Mescolare 250 g di amaretti con 2-3 cucchiai di Amaretto. Aggiungere il tutto alla fine della procedura di congelamen

GELATO ALLA FRUTTA

Il gelato alla frutta si ottiene aggiungendo alla mousse di frutta zucchero, panna, yogurt ed eventualmente dell'albume. Per far diventare cremoso il gelato alla frutta è necessario mescolarlo costantemente durante la procedura di congelamento.

Ricetta di base
550 g di mousse di frutta, 2 cucchiaio di succo di limone, 125-150 g di zucchero, 2 cucchiaio di albume, 250 ml di panna
Mescolare la mousse di frutta con zucchero e succo di limone. Montare a neve separatamente l'albume e la panna fino a farli diventare compatti, quindi incorporare la mousse di frutta. Versare nella gelatiera e preparare il gelato.
Se si utilizza frutta in scatola di solito non è necessario aggiungere lo zucchero.

Gelato di yogurt alla frutta
500 g di frutta a nocciolo o bacche (fragole, lamponi, mirtilli, albicocche, ciliegie, ecc.), 1 goccio di dolcificante liquido, 500 ml di yogurt naturale, 6 cucchiai di panna
Preparare il gelato seguendo la ricetta del gelato alla fragola.

Ricetta di base gelato alla fragola
500 g di fragole, 3-4 cucchiai di zucchero, 350 ml di panna dolce, 50 ml di latte
Sminuzzare bene le fragole insieme agli altri ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato di yogurt alla frutta veloce
Lavorare 750 ml di yogurt alla frutta (4,5 % di grassi).

Gelato al mango e al cocco
2 mango maturo, 350 g di yogurt naturale, 200 ml di latte di cocco, 2-3 cucchiai di zucchero, 2-3 cucchiai di scaglie di cocco
Sbucciare il mango, togliere il nocciolo, preparare una mousse e versare insieme agli altri ingredienti raffreddati nella gelatiera.

SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato utilizzando quasi tutti i tipi di frutti o di succhi di frutta, per esempio lamponi, albicocche, meloni, kiwi, ecc. I sorbetti non devono essere necessariamente dolci o serviti sempre come dessert. Tra una portata e l'altra di un menù è particolarmente indicato per esempio un sorbetto al pomodoro o al Campari e arancia. Particolarmente gustosa è una pallina di sorbetto servita in un bicchiere di spumante.

Ricetta di base
Amalgamare 600-700 ml di mousse di frutta/ succo di frutta, 75-100 g di zucchero (a seconda dei gusti e del tipo di frutta) e 1-2 cucchiai di albume, quindi versare nella gelatiera per la preparazione del prodotto.

Per dare un ultimo tocco è possibile aggiungere un cucchiaio di liquore, cognac, distillato di lampone, ecc.
Se si utilizza frutta in scatola, p.es. ananas, di solito non è necessario aggiungere zucchero.

Sorbetto alla fragola
500 g di fragole, 2 cucchiaino di succo di limone, 2 cucchiaio di albume, 4-5 cucchiai di zucchero, 200 ml di succo di mela
Frullare gli ingredienti e preparare il sorbetto.

Sorbetto al Campari e arancia
650 ml di succo d'arancia, 125 ml di Campari, 1-2 cucchiai di albume, zucchero a piacimento
Versare nella gelatiera e preparare il sorbetto. Servire come antipasto rinfrescante.

Sorbetto di Cassis
650 g di mousse di ribes nero, il succo di 1 limone, 100 g di zucchero, 2 cl di Crème de Cassis, 1 tuorlo
Passare al setaccio la mousse, mescolare con succo di limone, zucchero e liquore, incorporare il tuorlo e preparare il sorbetto.

Sorbetto ai fiori di sambuco
500 ml d'acqua, 200 g di zucchero in polvere, 8-10 ombrelle di fiori di sambuco, 1 limone, 1 tuorlo
Cuocere lo zucchero con l'acqua. Lavare i fiori di sambuco, scuoterli finché si asciugano e lasciarli riposare nello sciroppo di zucchero non più bollente per circa 30 minuti. Passare lo sciroppo al setaccio. Spremere il limone e aggiungere il succo. Lasciare raffreddare lo sciroppo di sambuco. Versare lo sciroppo freddo di sambuco con l'albume nella gelatiera, quindi preparare il sorbetto. Servire con frutti di stagione (p.es. ribes e fragole) e con fiori di sambuco fritti.

Sorbetto di basilico e Champagne
1 mazzetto di basilico, 125 g di zucchero, 250 ml di vino bianco secco, 125 ml di Champagne o spumante, il succo di 1 limone, 1 albume
Frullare le foglie di basilico ben lavate in 100 ml di vino bianco (con il frullatore ESGE-Zauberstab®) e lasciare riposare per ½ ora. Cuocere lo zucchero con il vino bianco rimanente. Passare attraverso un colino sottile il vino al basilico, amalgamare con lo sciroppo di zucchero raffreddato, lo Champagne, il succo di limone e l'albume, quindi versare nella gelatiera per preparare il sorbetto. Servire come antipasto o tra una portata e l'altra.
CONSIGLIO: Ottimo dessert rinfrescante se preparato senza basilico e con un po' più di zucchero.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48856

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Carcasa:	Plastico
Capacidad:	2,0 litre
Carga máx.	1500 ml ingredientes
Peso:	13,4 kg
Cable de alimentación:	Approx. 150 cm
Medidas:	Approx. 29,6 x 42,7 x 28,5 cm
Equipamiento:	Compresor automático de auto-enfriamiento para el enfriamiento continuo Diseño elegante de acero inoxidable Tecla de menú para tres funciones: mezclar, congelar, mezclar y congelar Recipiente de helado extraíble, anodizado Motor robusto, apto para servicio continuo
Accesorios:	Cuchara dosificadora, vaso medidor de 250 ml, manual de instrucciones con recetas

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

PARA SU SEGURIDAD

1. Previo a usar el equipo, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
5. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
6. Desconecte el equipo de la red siempre que no lo use, antes de limpiarlo y en caso de que se presentasen fallos durante su funcionamiento.
7. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
8. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.
9. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
10. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
    - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- casas rurales;
- por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
- privado de pensiones y similares.

11. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.
12. Nunca haga funcionar el equipo sin el recipiente para helado.
13. No debe excederse el llenado máximo. El recipiente para helado sólo debería llenarse hasta ¾ partes de su capcidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
14. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
15. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.
16. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
17. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento.
18. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
19. No utilice objetos puntiagudos o cortantes en el recipiente que podrían dañarlo. Utilice una espátula de goma o madera para extraer el helado preparado del recipiente.
20. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará el número de teléfono en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

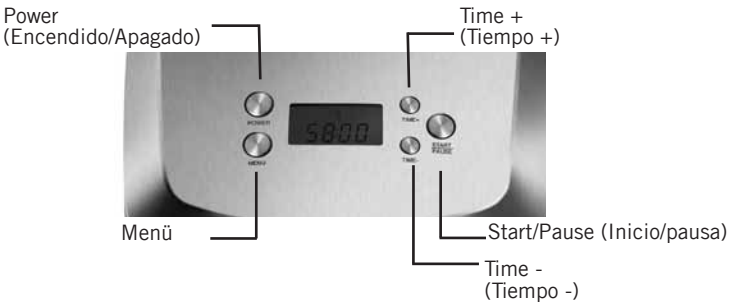
No meta la mano en el equipo cuando esté funcionando. ¡Peligro de lesiones!

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Previo a la puesta en servicio le recomendamos limpiar en agua caliente todas las piezas extraíbles, excepto la carcasa del compresor (4).
2. Limpie la carcasa y la cavidad para el recipiente de helado con un paño humedecido y bien escurrido.
3. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo plana y seca.

PREPARAR HELADO



1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si se trata de masas de helado que deben cocerse previamente, hágalo el día anterior, para que la masa pueda enfriarse bien.
2. Enfríe la masa de helado preparada o los ingredientes necesarios a temperatura de nevera de unos 6-8 °C.
3. Elabore el puré de frutas justo antes de la preparación. Añade los trozos de fruta al final del tiempo de preparación.
4. Modere la dosificación de alcohol y añádelo solo al final del tiempo de congelación, dado que el alcohol prolonga la congelación.
5. Introduzca el recipiente de helado extraíble en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor (4).
6. Coloque el mezclador (2) sobre el eje en el centro del recipiente de helado.
7. Coloque el mezclador exactamente sobre el eje saliente en el fondo del recipiente de helado (3).
8. Llene el recipiente de helado extraíble con los ingredientes enfriados. Preste atención de no exceder la cantidad máxima de llenado. El recipiente de helado debe llenarse como máximo ¾ parte, dado que el volumen de helado aumenta con el proceso de congelación.
9. Coloque la tapa sobre el recipiente de helado.
10. Enchufe la clavija del aparato en una caja de enchufe y conecte el aparato con el interruptor de POWER. La pantalla se ilumina brevemente en azul e indica „60:00“. Parpadea el icono para el programa estándar Mezclar y Congelar.
11. El aparato está listo para el funcionamiento.
12. Ahora puede seleccionar el programa deseado mediante la tecla „Menú“. Cada programa se indica mediante un icono.
13. Están disponibles los siguientes programas:

Icono	Programas
	Mezclar y Congelar
	Congelar
	Mezclar

Mezclar y Congelar

Para la preparación normal de helado, preajustado a 60:00 minutos. Pulsando las teclas TIME + y TIME - puede seleccionar usted mismo el tiempo de preparación deseado. Puede seleccionar en pasos de 1 minuto entre 0 y 60 minutos.

Congelar

Si después de finalizar el programa, el helado aún no tenga la consistencia deseada, puede dejarlo enfriar con este programa durante máximo 60 minutos más.

Mezclar

Si antes de iniciar el programa quiere mezclar los ingredientes uniformemente, seleccione este paso de programa antes de la preparación de helado. Los ingredientes se mezclan durante un máximo de 30 minutos.

14. Atención: una vez que se haya decidido por un programa, ya no podrá cambiarlo durante el tiempo de funcionamiento del programa. Tendrá que apagar el aparato con el interruptor POWER y volver a encenderlo. Sin embargo, los programas „Mezclar y Congelar“ y „Mezclar“ pueden interrumpirse mediante la tecla START/PAUSE. Al interrumpir el programa, el tiempo preajustado continua funcionando. En cuanto vuelva a accionar la tecla START/PAUSE, continuará funcionando el aparato. El programa Congelar no puede interrumpirse.
15. Ahora, pulse la tecla START/PAUSE. El aparato empieza a remover los ingredientes.
16. En la pantalla se indica el tiempo restante.
17. Durante el funcionamiento puede prolongar la duración de servicio pulsando la tecla TIME + y prolongar el tiempo en pasos de un minuto hasta máximo 60 minutos correspondientemente.
18. Después de finalizar el tiempo ajustado, el aparato se desconecta automáticamente y se emite diez veces una señal acústica. La pantalla indica 0:00.
19. Si no se retira el helado dentro de 10 minutos después de oír la señal de acabado, se conecta la función de refrigeración automática que impide que se derrite el helado.
20. En la función de refrigeración automática se refrigera el helado hasta un máximo de una hora.

Retirar el helado

21. Antes de retirar el helado, desconecte el aparato con el interruptor POWER y retire la clavija de la caja de enchufe.
22. Quite la tapa transparente.

23. Extraiga el recipiente de helado del aparato y retire con cuidado el mezclador.
24. Vierta el helado en un recipiente adecuado. Para ello, no utilice objetos afilador o agudos, sino cucharas de plástico o de madera para no dañar el recipiente de helado. Recomendamos usar rasquetas de panadero de silicona.
25. Si lo desea, podrá preparar helado de nuevo directamente a continuación. Para ello, vuelva a empezar con punto 1.
26. Consejo:
    Si, por ejemplo quiere preparar helado de frutas o sorbete, extraiga al final del programa inmediatamente el recipiente de helado, vierta el helado en un recipiente apto para el congelador y colóquelo en el congelador para congelar completamente el helado. De lo contrario, el helado estará muy congelado por el exterior, pero aún líquido en el interior.
27. Si no desea preparar más helado, desconecte el aparato con el interruptor POWER y retire el enchufe de red.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de la limpieza desconecte siempre el aparato, desenchúfelo y deje enfriarlo.**
2. Nunca limpie el aparato con agua u otro líquido ni debajo de los mismos. Especialmente el motor y el compresor no deben tener contacto con el agua.
3. No utilice detergentes que froten ni rasquen.
4. Puede limpiar las piezas desmontables en agua caliente con un detergente suave. Estas piezas no son aptas para el lavavajillas.
5. Limpie la carcasa del compresor con un paño húmedo.
6. Seque bien todas las piezas con un paño suave antes de ensamblarlas.

RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas.

Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa.
Utilice únicamente huevos muy frescos.
Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche.

Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado.
Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremosos).

Podrá sustituir la leche por leche de soja.
Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera.
Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (30 minutos).

El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo.
Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado,

sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa.

El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador.

El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana. Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.

HELADO CREMOSO

Receta básica para helado cremoso

700 ml de nata, 120 g de miel, 4 yemas de huevo, 2 huevos, 1 pizca de sal
Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso.
Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

Helado cremoso de vainilla

700 ml de nata, la pulpa de 1 vaina de vainilla, 120 g de miel, 2 yema de huevo, 2 huevos, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de chocolate

700 ml de nata, 80 g de chocolate con leche, 80 g chocolate negro, 2 yema de huevo, 2 huevos, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de frambuesa

500 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 120 g de miel, 2 yema de huevo, 2 huevos, 1 pizca de sal, 250 ml de frambuesas trituradas
Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

HELADO DE NATA

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

Receta básica helado de vainilla

350 ml de leche, 550 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 4 yemas de huevo, 6 C. de azúcar
Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.
Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera. CONSEJO: Añada al final 1 C. de Laca-sitos u ositos de goma para los niños.

Helado de vainilla rápido

250 ml de leche, 700 ml de nata, 1 huevo, 8 C. de azúcar, 10 – 20 g de vainilla azucarada
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Receta básica helado de chocolate

1 tableta de chocolate negro, 1 tableta de chocolate con leche, 600 ml de nata, 140 ml de leche, 2 huevos
Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y ela-bore el helado en la heladera.

Helado de chocolate rápido

300 ml de sirope de chocolate, 2 huevos, 300 ml de nata, 300 ml de leche
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Helado de Moca
Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2 – 3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1 – 2 C. de licor de café.

Helado de nueces
Caramelice 150 g de azúcar en una sartén, añada 150 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante.

Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

Helado de Amaretto
Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 250 g de Amaretti con 2 – 3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48856

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Objem:	2,0 litr
Max. plnící množství:	1.500 ml
Velikost:	D/Š/V 29,6 x 42,7 x 28,5 cm
Hmotnost:	Cca 13,4 kg
Přívod:	Cca 150 cm
Vybavení:	Plně automatický samochladící kompresor pro trvalé chlazení Elegantní nerezový design Tlačítko Menu pro tři funkce: Míchání, zmrazování, míchání & zmrazování Vyjímatelná nádoba na zmrzlinu, eloxovaná Robustní motor, vhodný pro trvalý provoz
Příslušenství:	Porcovací lžíce, odměrka 250 ml, návod k obsluze s recepty

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

1. Pročtěte si prosím následující instrukce před uvedením přístroje do provozu a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby byl používán osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi či s nedodatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost nebo neobdrží pokyny, jak se přístroj má používat.
3. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj napojte na střídavý proud dle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
6. Po použití, před čištěním nebo při příp. poruše během provozu prosím vždy vytáhněte zástrčku.
7. Přístroj nikdy nenamáčejte do vody či jiné kapaliny a přívod chraňte před vlhkostí.
8. Přístroj i součásti nejsou vhodné do myčky nádobí.
9. Přístroj postavte na volný, rovný podklad.
10. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
11. Přístroj a jeho přívod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo v blízkosti horkých ploch.
12. Přívod před použitím zcela odmotejte.
13. Kabel nesmí viset přes hranu pracovní plochy.
14. Maximální plnící množství nesmí být překročeno. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.

15. Naplňte přísady pro zmrzlinu vždy do odnímatelné nádoby na zmrzlinu, nikdy ne přímo prohlubně zmrzlinovače.
16. Během provozu nepřidržujte v přístroji žádné předměty a nesahejte do nádoby rukou.
17. Přístroj používejte vždy pouze po správném sestavení.
18. Nikdy přístroj nepoužívejte bez nádoby na zmrzlinu!
19. Během provozu musí být větrací otvory jak na krytu kompresoru tak také na hnací části volné.
20. Neprovozujte přístroj s příslušenstvím od jiných výrobců.
21. V nádobě na zmrzlinu nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Tato by jimi mohla být poškrábána. Používejte gumové nebo dřevěné stěrky, abyste dostali hotovou zmrzlinu z nádoby.
22. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (telefonní číslo viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.

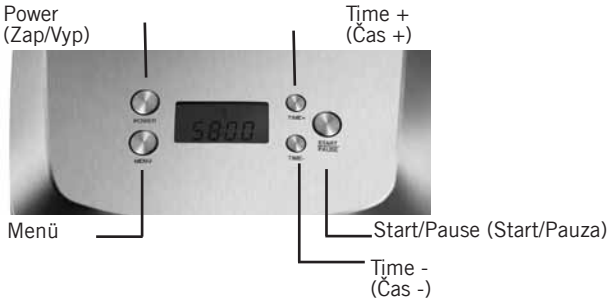
Nesahat do běžícího přístroje – hrozí nebezpečí poranění!

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím doporučujeme všechny odnímatelné části kromě krytu kompresoru (4) omýt v horké vodě.
2. Otřete kryt, hnací část a výhlubeň pro nádobu na zmrzlinu dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Přístroj postavte na suchý a rovný podklad.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY



1. Připravte si přísady pro zmrzlinu podle receptu. Pokud jde o zmrzlinovou hmotu, která se musí předem povařit, udělejte to o den dříve, aby hmota mohla dobře vychladnout.
2. Připravenou zmrzlinovou hmotu popř. potřebné přísady vychlaďte v ledničce na ca. 6-8 °C.
3. Z ovoce udělejte pyré až bezprostředně před přípravou, kousky ovoce přidávejte až ke konci doby přípravy.
4. Alkohol dávkujte úsporně a přidávejte až ke konci doby zmrazování, protože alkohol tuto dobu prodlužuje.
5. Vložte vyjímatelnou nádobu na zmrzlinu do příslušného vybrání tělesa kompresoru (4).
6. Nasaďte míchadlo (2) na hřídel uprostřed nádoby na zmrzlinu.
7. Nasaďte míchadlo přesně na hřídel, která vystupuje ze dna nádoby na zmrzlinu.
8. Vložte vychlazené přísady do vyjímatelné nádoby na zmrzlinu. Dbejte na to, abyste nepřekročili maximální množství náplně.

Nádoba na zmrzlinu smí být naplněna nejvýše do ¾, protože zmrzlina zmrazováním zvětšuje svůj objem.

9. Nasaďte kryt na nádobu na zmrzlinu.
10. Dejte síťovou zástrčku do zásuvky a přístroj zapněte spínačem POWER Displej se krátce modře rozsvítí a ukazuje „60:00“. Bliká symbol pro standardní program míchání a zmrazování.
11. Přístroj je připraven k provozu.
12. Nyní můžete tlačítkem „Menu“ zvolit požadovaný program. Daný program je indikován symbolem.
13. K dispozici jsou následující programy:

Symbol	Programy
	Míchání a zmrazování
	Zmrazování
	Míchání

Míchání a zmrazování

Pro normální přípravu zmrzliny, přednastavení na 60:00 minut. Stisknutím tlačítek TIME + a TIME - můžete sami zvolit požadovanou dobu přípravy. To je možné v krocích po 1 minutě v rozsahu 0 až 60 minut.

Zmrazování

Pokud zmrzlina po skončení programu nemá požadovanou pevnost, můžete tímto programem prodloužit zmrazování o maximálně 60 minut.

Míchání

Pokud mají být přísady před startem programu rovnoměrně promíchány, zvolte před přípravou zmrzliny tento krok programu. Přísady se míchají maximálně 30 minut.

14. Pozor: Když se rozhodnete pro jeden program, není možné jej během jeho chodu změnit. Pak musíte přístroj vypnout spínačem POWER a znovu zapnout. Programy „Zmrazování“ a „Míchání a zmrazování“ je však možné přerušit tlačítkem START/PAUSE. Když program přerušíte, běží předem nastavený čas dále. Jakmile znovu stisknete tlačítko START/PAUSE, pracuje přístroj dále. Program Zmrazování není možné přerušit.
15. Stiskněte nyní tlačítko START/PAUSE. Přístroj začíná s mícháním přísad.
16. Na displeji se zobrazuje zbývající doba.
17. Během provozu můžete tuto dobu prodloužit, když stisknete tlačítko TIME + a v krocích po jedné minutě jej prodloužíte na maximálně 60 minut.
18. Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne a desetkrát zazní signální tón. Displej ukazuje 0:00.
19. Pokud se zmrzlina nevyjme během 10 minut po zaznění signálu dokončení, zapne se automatická funkce chlazení, která zabrání opětnému roztání zmrzliny.
20. Při automatické funkci chlazení je zmrzlina chlazena maximálně jednu hodinu.

Vyjmutí zmrzliny

21. Před vyjmutím zmrzliny vypněte přístroj spínačem POWER a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
22. Sundejte průhledný kryt.
23. Vyjměte nádobu na zmrzlinu z přístroje a opatrně vyndejte míchadlo z nádoby.
24. Přendejte zmrzlinu do vhodné nádoby. Nepoužívejte k tomu žádné ostré nebo špičaté předměty, nýbrž plastovou nebo dřevěnou lžíci, abyste nepoškodili nádobu na zmrzlinu. Doporučujeme silikonovou stěrku.
25. Na přání můžete přímo pokračovat v nové přípravě zmrzliny. K tomu opět začněte s bodem 1.
26. Tip:
    Pokud připravujete např. ovocnou zmrzlinu nebo sorbet, vyjměte na konci programu okamžitě nádobu na zmrzlinu, přendejte zmrzlinu do nádoby vhodné k zmrazování a dejte tuto nádobu do mrazáku, aby se zmrzlina plně zmrazila. Jinak bude zmrzlina sice zvenku velmi pevně zmražená, ale uvnitř případně ještě mírně tekutá.
27. Pokud nechcete připravovat další zmrzlinu, vypněte přístroj spínačem POWER a vytáhněte síťovou zástrčku.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Před čištěním přístroj vždy vypněte, vyndejte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.**
2. Nikdy přístroj nečistěte vodou nebo pod vodou nebo jinou kapalinou. Zvláště motor a kompresor se nesmí dostat do styku s větším množstvím vody.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, nebo prostředky, které mohou způsobit poškrábání.
4. Vyjímatelné části můžete očistit v teplé vodě s jemným saponátem. Tyto části nejsou vhodné pro čištění v myčce.
5. Otřete těleso kompresoru vlhkou utěrkou.
6. Před sestavením všechny části dobře osušte měkkou utěrkou.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Čerstvá zmrzlina chutná nejlépe. Domácí zmrzlina neobsahuje žádné konzervační látky a je proto určena k okamžité spotřebě.
Chcete-li však zmrzlinu uchovat déle. Měli byste do hmoty přidat 20 g zmrzlinového základu. Zmrzlinový základ zabrání, aby se krystalky ledu opět spojily a zmrzlina se tak stala „tříštivá“. Zmrzlinový základ obdržíte např. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Pro přípravu ovocné zmrzliny používejte pouze zcela zralé ovoce.
Kousky ovoce nebo lesní plody přidávejte až nakonec otvorem ve víku.
Používejte pouze velmi čerstvá vejce.
Mléko můžete nahradit smetanou a smetanu mlékem.
Čím více smetany použijete, tím je zmrzlina krémovější.
Cukr může být nahrazen medem, sirupem či sladidlem (ne u jemné zmrzliny).
Mléko může být nahrazeno sojovým mlékem
Přejete-li si tuhou zmrzlinu, postavte zmrzlinovou hmotu na 15-30 minut na výparník vaší chladničky než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu, nebo nastavte delší dobu přípravy.
Dbejte na to, aby hmota měla teplotu odpovídající teplotě v chladničce, než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu. Čím je hmota chladnější, tím kratší je čas přípravy (30 minut).
V krátké době ztratí chuť a kvalitu.
Pro skladování byste zmrzlinu nikdy neměli dávat do mrazničky v nádobě na zmrzlinu patřící k přístroji, nýbrž byste ji měli naplnit do vhodné nádoby s víkem.
Zmrzlina může být krátkodobě přechovávána na výparníku nebo v mrazničce.
Zmrzlinu spotřebujte během jednoho týdne. Rozmraženou či změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nikdy znova nemrazte.

JEMNÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

Jemná smetanová zmrzlina
700 ml smetany, 120 g včelího medu, 4 žloutky, 1 vejce, 1 špetka soli
Všechny přísady smíchejte bezprostředně před mražením, dejte do nádoby a zpracujte na jemnou smetanovou zmrzlinu.
Přidejte přísady dle chuti.

Vanilková jemná smetanová zmrzlina
700 ml smetany, 1 rozříznutého vanilkového lusku, 120 g včelího medu, 2 žloutek, 2 vejce, 1 špetku soli
Den předem uvařte smetanu, vanilkový lusk a med a nechte zchladnout na teplotu lednice.

Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Čokoládová jemná smetanová zmrzlina
700 ml smetany, 80 g mléčné čokolády, 80 g hořké čokolády, 2 žloutek, 2 vejce, 1 špetka soli
Den předem uvařte smetanu a čokoládu a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Jemná malinová zmrzlina
500 ml smetany, 1 bal. vanilkového cukru, 120 g včelího medu, 2 žloutek, 2 vejce, 1 špetku soli
250 ml pyré z malin
Smíchejte smetanu, vanilkový cukr a med. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl a vmíchejte pyré z malin.

SMETANOVÁ ZMRZLINA

Smetanová zmrzlina se připravuje z mléka, smetany, příp. žloutku, cukru a ostatních přísad. Teprve stálým mícháním při mrazení získáte krémovou konzistenci.

Základní recept na smetanovou zmrzlinu
350 ml mléka, 550 ml smetany, 1 vanilkový lusk, 1 špetka soli, 4 žloutky, 6 PL cukru
Zahřejte mléko a smetanu, nařízněte vanilkový lusk, dřeň vyškrábejte a dejte do mléka, stejně tak sůl. Smíchejte žloutek s cukrem, pomalu přilévejte horké mléko a vše společně promíchejte.
Hmotu chlaďte 24 hod. v lednici, pak z ní ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.
TIP: Pro děti vmíchejte nakonec 1 PL lentilek nebo gumových medvídků.

Rychlá vanilková zmrzlina
250 ml mléka, 700 ml smetany, 1 vejce, 8 PL cukru, 1–2 bal. vanilkového cukru
Všechny přísady dobře smíchejte a promíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Základní recept na čokoládovou zmrzlinu
po 1 tabulce hořké a mléčné čokolády, 600 ml smetany, 140 ml mléka, 2 vejce
Povařit čokoládu s mlékem a smetanou a na 24 hodin nechat chladit v lednici. Do hmoty pak vmíchejte 1 vejce a ve zmrzlinovači vyrobte zmrzlinu.

Rychlá čokoládová zmrzlina
300 ml čokoládového sirupu, 2 vejce, 300 ml smetany, 300 ml mléka
Všechny přísady smíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Moka zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu podle základního receptu, avšak před dalším zpracováním rozpusťte v horkém mléce 2–3 lžíce prášku moka nebo espreso. Ke konci procesu mražení přidejte 1–2 lžíce kávového likéru.

Zmrzlina z vlašských ořechů
150 g cukru zkaramelizujte na pánvi do světle hněda, přidejte 150 g sekaných vlašských ořechů a dobře promíchejte. Nechte vychladnout na naolejovaném plechu . Nasekejte krokant.
Podle základního receptu připravte vanilkovou zmrzlinu, přičemž cukr nahraďte lesním medem. Ke konci procesu mražení přidejte nasekaný krokant.
TIP:
Vlašské ořechy nahraďte dýňovými semeny, dochuťte 1 lžící tykvového oleje.

Amaretto zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu dle základního receptu. 250 g amaretto smíchejte s 2–3 lžícemi Amaretta a přidejte ke konci mražení.

OVOCNÁ ZMRZLINA

Ovocná zmrzlina se skládá z ovocného pyré s přidáním cukru, smetany, jogurtu a příp. bílku. Aby byla ovocná zmrzlina jemná, musí se po celou dobu mražení míchat.

Základní recept
500 g pyré z ovoce, 2 PL citrónové šťávy, 125-150 g cukru, 2 PL bílku, 250 ml smetany
Smíchejte ovocné pyré a citrónovou šťávu. Bílek a smetanu ušlehejte zvlášť do tuha, přidejte k ovocnému pyré. Ve zmrzlinovači přetvořte na zmrzlinu.
Při použití zavařeného ovoce můžete vynechat cukr.

Jogurtovo-ovocná zmrzlina
500 g libovolných bobulovin nebo peckovin (jahody, maliny, borůvky, meruňky, třešně atd.), trocha tekutého sladidla, 500 ml bílého jogurtu, 6 PL smetany
Příprava jako u jahodové zmrzliny.

Základní recept jahodová zmrzlina
500 g jahod, 3-4 PL cukru, 350 ml sladké smetany, 50 ml mléka
Jahody se všemi přísadami rozmixujte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Rychlá jogurtová zmrzlina
Jednoduše zpracujte 750 ml ovocného jogurtu (4,5 % obsahu tuku).

Zmrzlina mango-kokos
2 zralé mango, 350 g bílého jogurtu, 200 ml kokosového mléka, 2-3 PL cukru, 2-3 PL strouhaného kokosu
Mango oloupejte, odstraňte pecku a rozmixujte, s ostatními přísadami z nich ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

SORBET

Sorbet se může udělat téměř ze všech druhů ovoce a ovocných šťáv, např. z malin, meruněk, melounů, kiwi atd. Sorbet se při mražení musí stále míchat, aby se nevytvořily krystalky ledu. Sorbety nemusí být sladké a mohou se servírovat jako dezert. Jako mezichod menu se nabízí např. rajčatovo- nebo Campari-pomerančový sorbet. Obzvláště chutné je, když servírujete kuličku sorbetu ve skleničce sektu.

Základní recept
Smíchat 600–700 ml pyré z ovoce/ovocné šťávy, 75–100 g cukru (dle chuti a druhu ovoce), 1–2 PL bílku a ve zmrzlinovači vypracovat zmrzlinu.
Pro zjemnění můžete přidat 1 PL likéru, koňaku, malinové pálenky atd.
Při použití zavařeného ovoce jako např. Ananasu již zpravidla není třeba přidávat cukr.

Jahodový sorbet
375 g jahod, 1 ČL citrónové šťávy, 1 PL bílku, 3 PL cukru, 100 ml jablečné šťávy
Z přísad vytvořte pyré a zpracujte na sorbet.

Campari-pomerančový sorbet
650 ml pomerančové šťávy, 125 ml Campari, 1–2 PL bílku, cukr dle chuti
Ve zmrzlinovači přetvořte na sorbet a servírujte jako osvěžující předkrm.

Cassis-Sorbet
650 ml pyré z černého rybízu, šťáva z 1 citronu, 70 g cukru, 2 cl Crème de Cassis, 1 bílek
Pyré přepasírovat přes sítko, smíchat s citronovou šťávou, cukrem a likérem, vmíchat bílek a zpracovat na sorbet.

Sorbet šampaňské-bazalka
1 svazek bazalky, 125 g cukru, 250 ml suchého bílého vína, 250 ml šampaňského nebo sektu, šťáva z 1 citronu, 1 bílek
Omyté listy bazalky rozmixujte ve 100 ml bílého vína (pomocí mixeru ESGE-Zauberstab) a nechte projít asi ½ hod. Povařte cukr se zbylým bílým vínem. Bazalkové víno přelijte přes jemné sítko, se zchlazeným cukrovým sirupem, šampaňským, citronovou šťávou, bílkem zpracujte ve zmrzlinovači na sorbet a servírujte jako předkrm nebo mezi chody.
TIP: Bez bazalky a s trochou cukru osvěžující dezert.

PARFAIT

Základem pro parfait je bílek a cukr, které jsou ve vodní lázni našlehány do krémova a dále zpracovány s dalšími přísadami a smetanou do krémové zmrzliny.

Parfait z jablek a kalvádosu
375 g jablek, 1 citron, 2,5 PL kalvádosu, 1 vejce, 1 žloutek, 75 g cukru, 250 ml smetany
Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky, smíchejte s citronovou šťávou. 1 PL jablkových kostiček odeberte, zbytek povařte do měkka s 1–2 PL vody, rozmixujte. Z vajec a cukru ušlehejte ve vodní lázni pěnu. Vmíchejte jablečné pyré a hmotu nechte vychladnout. Smetanu ušlehejte do tuha a vmíchejte. Ve zmrzlinovači vytvořte krémovou zmrzlinu. Krátce před koncem mražení přidejte kostičky jablek.
Servírujte se sirupem z černého rybízu nebo ostružin.

Pralinkové parfait

50 g cukru, 80 ml vody, 2 žloutky, 1 bal. vanilkového cukru, na špičku nože nastrouhané pomerančové kůry, 75 g čokoládové polev, 60 g nugátu, 1–2 PL kakaového likéru nebo rumu, 250 ml smetany

Povařte cukr s vodou, nechte vychladnout. Ve vodní lázni ušlehejte krém ze žloutku s cukrovou vodou, vanilkového cukru a pomerančové kůry. Čokoládovou polevu a nugát rozpusťte ve vodní lázni a smíchejte se žloutkovou hmotou, přidejte likér nebo rum. Do vychlazené hmoty přidejte do tuha ušlehanou smetanu a ve zmrzlinovači vytvořte krémové parfait.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48856

DANE TECHNICZNE

Moc:	180 W, 220–240 V~, 50 Hz
Pojemność:	2,0 litry
Max. ilość napełnienia:	1 500 ml
Rozmiary:	B/T/H 29,6 x 42,7 x 28,5 cm
Ciężar:	Ok. 13,4 kg
Przewód zasilający:	Ok. 150 cm
Wyposażenie:	Automatyczna, samochłodząca sprężarka do ciągłego wytwarzania niskiej temperatury Elegancka obudowa ze stali nierdzewnej Przycisk menu dla trzech funkcji: mieszanie, zamrażanie, mieszanie i zamrażanie Wyjmowany pojemnik na lody, eloksalowany Masywny silnik nadaje się do pracy ciągłej
Akcesoria:	Łyżka do porcjowania, miarka 250 ml, instrukcja obsługi z przepisami

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed uruchomieniem prosimy dokładnie przeczytać instrukcję użytkowania i zachować ją.
2. To urządzenie nie jest przewidziane do użytku przez osoby (łącznie z dziećmi) o ograniczonych psychicznych, sensorycznych lub umysłowych zdolnościach lub też nie dysponujących odpowiednim doświadczeniem oraz/lub wiedzą, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane odnośnie sposobu użytkowania urządzenia.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego zgodnie z tabliczką znamionową.
5. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
6. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
7. Urządzenia nie zanurzać do wody ani do innej cieczy, przewód chronić przed wilgocią.
8. Urządzenie i części nie nadają się do mycia w zmywarce.
9. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

11. Ze względów bezpieczeństwa urządzenia i przewodu nie umieszczać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu ani nie używać urządzenia na nich.
12. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.
13. Przewód nie może zwisać na krawędzi powierzchni roboczej.
14. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾, gdyż lody w procesie zamrażania rozszerzają się.
15. Składniki wkładać zawsze do wyjmowanego pojemnika, nigdy bezpośrednio w zagłębienie maszyny do lodów.
16. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemnika na lody!
17. Podczas pracy nie trzymać żadnych przedmiotów w pracującym urządzeniu i nie wkładać rąk do pojemnika.
18. Urządzenie używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
19. Podczas pracy szczeliny wentylacyjne na obudowie sprężarki i na części napędowej nie mogą być zasłonięte.
20. Nie używać tego urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
21. Do pojemnika nie używać żadnych szpiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogą one porysować pojemnik. Używać szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby wyjąć gotowe lody z pojemnika.
22. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu (numer telefonu patrz dokument gwarancyjny). Niewłaściwe naprawy mogą powodować niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.
23. UWAGA: Napełniać tylko wodą pitną.

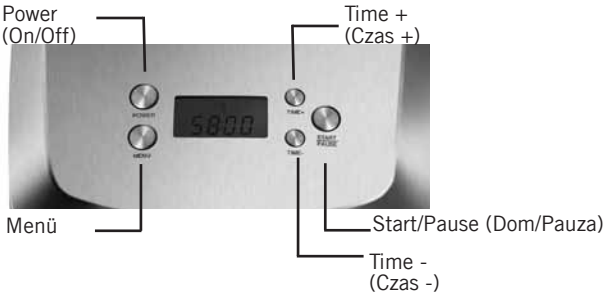
Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem zalecamy wypłukanie w ciepłej wodzie wszystkich wyjmowanych części za wyjątkiem obudowy sprężarki (4).
2. Obudowę i wgłębienie na pojemnik przetrzeć wilgotną, dobrze wyciśniętą ścierką.
3. Urządzenie ustawić na równej i suchej powierzchni.

PRZYGOTOWANIE LODÓW



1. Przygotować składniki lodów zgodnie z przepisem. Gdy chodzi o masę lodową, która musi być najpierw gotowana, wykonać to poprzedniego dnia, aby masa mogła dobrze ochłodzić się.
2. Chłodzić przygotowaną masę lub potrzebne składniki w temperaturze lodówki około 6-8 °C.
3. Miazgę z owoców zrobić bezpośrednio przed przygotowaniem, kawałki owoców dodać pod koniec przygotowania.

4. Alkohol oszczędnie dozować i dodać dopiero pod koniec zamrażania, ponieważ alkohol wydłuża czas zamrażania.
5. Wyjmowany pojemnik włożyć w odpowiednie zagłębienie obudowy sprężarki (4).
6. Mieszadło (2) umieścić dokładnie na wale na spodzie pojemnika na lody (3).
7. Ochłodzone składniki włożyć w wyjmowany pojemnik. Zwrócić uwagę na to, aby nie przekroczyć maksymalnego napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾, gdyż lody rozszerzają się przez proces zamrażania i wprowadzone powietrze.
8. Założyć pokrywę na pojemnik.
9. Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka i włączyć urządzenie wyłącznikiem POWER. Wyświetlacz zaświeci się krótkotrwale na niebiesko i pokaże „60:00“. Symbol programu standardowego „mieszania i zamrażania“ miga.
10. Urządzenie jest gotowe do pracy.
11. Można teraz przyciskiem MENU wybrać odpowiedni program. Dany program wskazywany jest przez symbol.
12. Dostępne są następujące programy:

Symbol	Program
	Mieszanie i zamrażanie
	Zamrażanie
	Mieszanie

Mieszanie i zamrażanie

Dla normalnego przygotowania lodów nastawić na 60:00 minut.
Przez naciskanie na przyciski TIME + i TIME - można wybrać pożądany czas przygotowania. Możliwy jest wybór w krokach co 1 minutę pomiędzy 60 i 0 minut.

Zamrażanie

Gdy po zakończeniu programu lody nie mają jeszcze pożądanej konsystencji, można je w tym programie dodatkowo zamrażać przez maksymalnie 60 minut.

Mieszanie

Jeśli przed rozpoczęciem programu składniki powinny być równomiernie wymieszane, wybrać ten program przed przygotowaniem lodów. Składniki będą mieszane przez maksymalnie 30 minut.

13. Uwaga: Kiedy już zdecydowaliśmy się na program, nie można go zmienić w trakcie trwania programu. Należy urządzenie wyłączyć wyłącznikiem POWER i ponownie włączyć. Jednakże programy „mieszania i zamrażania“ oraz „mieszania“ można przerwać przyciskiem START/PRZERWA. Gdy przerwie się program, nastawiony czas biegnie dalej. Gdy ponownie naciśnie się przycisk START/PRZERWA, urządzenie będzie pracować dalej. Programu zamrażania nie można przerwać.
14. Nacisnąć teraz przycisk START/PRZERWA. Urządzenie rozpoczyna mieszanie składników.
15. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas.
16. Podczas pracy można przedłużyć czas pracy naciskając na przycisk „TIME +“ i przedłużać czas w krokach od 1 minuty do maksymalnie 60 minut. Przyciskiem „TIME -“ zmniejsza się czas pracy.
17. Po upływie nastawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie i rozlega się dziesięciokrotnie sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz pokazuje 0:00.
18. Gdy lody nie zostaną wyjęte w ciągu 10 minut po sygnale gotowości, automatyczna funkcja chłodzenia włącza się na maksymalnie jedną godzinę. Zapobiega się w ten sposób roztopieniu lodów. Nie pozostawiać lodów zbyt długo w maszynie, gdyż stwardnieją i rozkruszą się.

Wyjęcie lodów

19. Przed wyjęciem lodów wyłączyć urządzenie wyłącznikiem POWER i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
20. Zdjąć przezroczystą pokrywę.
21. Wyjąć pojemnik z lodami z urządzenia i ostrożnie wyciągnąć mieszadło z pojemnika.
22. Przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika. Nie używać ostrych ani szpiczastych przedmiotów, lecz szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić pojemnika. Polecamy silikonową szpatułkę do ciasta.
23. Na życzenie można od razu ponownie przygotować lody. Rozpocząć od punktu 1.
24. Porada:
25. Gdy n. p. przygotowuje się lody owocowe lub sorbet, po zakończeniu programu wyjąć natychmiast pojemnik, przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika nadającego się do głębokiego zamrażania i włożyć go maksymalnie na 15 minut do zamrażarki, aby lody całkowicie zamrozić. W przeciwnym wypadku lody będą na zewnątrz bardzo

mocno zamrożone, ale wewnątrz lekko płynne.
26. Gdy nie przygotowuje się już więcej lodów, wyłączyć urządzenie wyłącznikiem POWER i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. **Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka i ochłodzić urządzenie.**
2. Urządzenia nie czyścić nigdy wodą lub pod wodą lub inną cieczą. Szczególnie silnik i sprężarka nie mogą kontaktować się z wodą.
3. Nie używać skrobiących ani szorujących środków czyszczących.
4. Wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Części nie nadają się do mycia w zmywarce.
5. Przetrzeć obudowę sprężarki wilgotną ścierką.
6. Przed złożeniem dobrze wysuszyć wszystkie części miękką ścierką.

INFORMACJE OGÓLNE

Poniżej znajdziecie Państwo wskazówki do przygotowania lodów jak również niektóre podstawowe przepisy. W księgarniach znajdziecie Państwo wiele książek o przygotowaniu lodów. Proszę zawsze dopasować ilości podane w przepisach do maksymalnej pojemności zbiornika na lód.

Świeże lody smakują najlepiej. Samodzielnie przygotowane lody nie zawierają środków konserwujących i dlatego są przewidziane do natychmiastowego spożycia.
Jeżeli jednak chcecie Państwo dłużej przechować lody, należy dodać do masy 20g bazy lodowej. Baza lodowa zapobiega ponownemu tworzeniu się kryształków wody i „rozbiciu" lodów. Bazę lodową można kupić np. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Do lodów owocowych proszę używać tylko dojrzałych owoców.
Kawałki owoców lub jagód proszę dodać dopiero na końcu przez otwór w pokrywie.
Proszę używać tylko świeżych jaj.
Zamiast mleka można użyć śmietany, zamiast śmietany mleka.
Im więcej będzie użytej śmietany, tym bardziej kremowa będzie masa lodowa.
Zamiast cukru można użyć miodu, syropu lub słodzika (nie używać przy softeis).

Zamiast mleka można użyć mleczka sojowego.
Jeżeli życzycie sobie Państwo gęstych lodów, proszę postawić masę lodową na 15-30 minut do zamrażalnika lodówki, zanim zostanie wrzucona do pojemnika na lód lub proszę nastawić dłuższy czas działania.
Proszę zwrócić uwagę, aby masa lodowa była przynajmniej tak zimna jak z lodówki, zanim zostanie wrzucona do pojemnika na lód. Im zimniejsza masa, tym krótszy czas przygotowania (15 do 30 minut).
Po upływie krótkiego czasu lody tracą na jakości i smaku.
Do przechowania lodów w zamrażalniku, proszę nigdy nie używać pojemnika na lód, lecz zawsze przerzucić lody do odpowiedniego pojemnika z pokrywą.
Lody mogą być przechowywane przez krótki czas w zamrażalce lub zamrażalniku.
Proszę spożyć lody w przeciągu tygodnia. Zamrożone lub odmrożone lody należy spożyć natychmiast i nie zamrażać ponownie.

SOFTEIS

Softeis - Przepis podstawowy
700ml śmietany, 120g miodu pszczelego, 4 żółtka, 2 jajko, 2 szczypta soli
Wymieszać wszystkie składniki bezpośrednio przed mrożeniem, wrzucić do pojemnika i przerobić na softeis.
Wg smaku dodać składniki smakowe.

Softeis o smaku waniliowym
700ml śmietany, 1 obranej laski wanilii, 120g miodu pszczelego, 2 żółtko, 2 jajko, 2 szczypta soli
Śmietanę, wanilię i miód poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko i sól.

Softeis o smaku czekoladowym
700ml śmietany, 80g pełnomlecznej czekolady, 80g gorzkiej czekolady, 2 żółtko, 2 jajko, 2 szczypta soli
Śmietanę, i czekoladę poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko i sól.

Softeis o smaku malinowym
500ml śmietany, 1 paczki cukru waniliowego, 120g miodu pszczelego, 2 żółtko, 2 jajko, 2 szczypta soli, 250ml utartych malin
Śmietanę, cukier waniliowy i miód poprzedniego dnia zagotować i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów dodać żółtko, jajko, sól i utarte maliny.

LODY ŚMIETANKOWE

Lody śmietankowe przygotowuję się z mleka, śmietany, ew. żółtka i innych składników. Swoją kremową konsystencję otrzymują one dopiero w trakcie ciągłego mieszania w trakcie mrożenia.

Przepis podstawowy na lody waniliowe
350ml mleka, 550 ml śmietany, 1 laska wanilii, 1 szczypta soli, 4 żółtka, 6 łyżki cukru
Mleko i śmietanę podgrzać, rozciąć laskę wanilii, wyciągnąć miąższ i wrzucić do mleka, dodać sól. Żółtko wymieszać z cukrem, powoli dolać ciepłe mleko i wszystko dobrze wymieszać.
Masę chłodzić przez 24 godziny w lodówce, następnie przerobić na lody w maszynce do lodów. Wskazówka: Dla dzieci na koniec dodać 1 łyżkę smarties lub miśków żelków.

Szybkie lody waniliowe
250ml mleka, 700ml śmietany, 1 jajko, 9 łyżki cukru, 1-2 paczki cukru waniliowego
Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Przepis podstawowy na lody czekoladowe
Po 1 tabliczki czekolady pełnomlecznej i gorzkiej, 600ml śmietany, 140ml mleka, 2 jajko
Czekoladę zagotować z mlekiem i śmietaną i zostawić w lodówce na 24 godziny w celu schłodzenia. Następnie wmieszać do masy 1 jajko i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Szybkie lody czekoladowe
300ml syropu czekoladowego, 2 jajko, 300ml śmietany, 300ml mleka
Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wrzucić do maszynki do lodów aby przerobić na lody.

Lody mokka
Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego, jednakże przed dalszym przetworzeniem rozpuścić w gorącym już mleku 2-3 łyżki rozpuszczalnej mokki lub proszku espresso. Pod koniec procesu mrożenia dodać 1-2 łyżki likieru kawowego.

Lody orzechowe
150g cukru przetworzyć na jasnobrązowy karmel, dodać 150g rozdrobnionych orzechów włoskich i dobrze wymieszać. Schłodzić na naoliwionej płycie. Krokant (orzechy zapiekane z cukrem) rozdrobnić
Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego, zastępując cukier miodem leśnym. Pod koniec procesu mrożenia dodać rozdrobniony krokant orzechowy. Wskazówka: Można zastąpić orzechy włoskie pestkami dyni, przyprawić 1 łyżką oleju z pestek dyni.

Lody amaretto
Przygotować lody waniliowe wg przepisu podstawowego. Wymieszać 250g amaretti z 2-3 łyżkami amaretto i dodać pod koniec procesu mrożenia.

LODY OWOCOWE

Lody owocowe składają się z przetartych owoców z dodatkiem cukru, śmietany lub jogurtu i ew. białka. Aby lody owocowe były sprężyste, muszą być ciągle mieszane w trakcie mrożenia.

Przepis podstawowy
550g utartych owoców, 2 łyżka soku z cytryny, 125-150g cukru, 2 łyżka białka, 250ml śmietany
Utarte owoce wymieszać z cukrem i sokiem z cytryny. Białko i śmietanę osobno ubić na sztywno i dodać do startych owoców. Przerobić na lody w maszynce do lodów.
Przy użyciu owoców z puszki można zrezygnować z dodatku cukru.

Lody owocowojogutowe
500g dowolnych jagód lub owoców pestkowych (truskawek, malin, borówek, morel, wiśni itp.), troszkę płynnego słodzika, 500ml naturalnego jogurtu, 6 łyżki śmietany
Przygotować w sposób podany przy lodach truskawkowych.

Lody truskawkowe - przepis podstawowy
500g truskawek, 3-4 łyżki cukru, 350ml słodkiej śmietany, 50ml mleka
Truskawki wraz ze wszystkimi składnikami drobno posiekać i przerobić na lody w maszynce do lodów.

Szybkie lody owocowojogurtowe
Proszę po prostu przerobić 750ml jogurtu owocowego (4,5% tłuszczu).

Lody mango-kokos
2 dojrzałe mango, 1 kubek jogurtu naturalnego, 200ml mleczka kokosowego, 2-3 łyżki cukru, 3łyżki wiórek kokosowych
Obrać mango, usunąć pestki i zetrzeć, przerobić na lody w maszynce do lodów wraz z pozostałymi uprzednio schłodzonymi składnikami.

SORBET

Sorbet można przygotować z prawie wszystkich rodzajów owoców i soków owocowych, np. z malin, moreli, melonów, kiwi itp. Sorbet musi być w trakcie mrożenia ciągle mieszany, aby nie wytworzyły się żadne kryształki lodu. Sorbet nie musi być słodki i nie musi być serwowany jako deser. Sorbet pomidorowy lub campari-pomarańczowy sorbet można śmiało ująć jako przystawkę w menu. Sorbet jest szczególnie smaczny, jeżeli będzie serwowany w postaci kulki w kieliszku wina musującego.

Przepis podstawowy
600-700ml utartych owoców / soków, 75-100g cukru (wg smaku i rodzaju owoców), 1-2 łyżek białka wymieszać i przerobić na sorbet w maszynce do lodów.
W celu ulepszenia można dodać 1 łyżkę likieru, koniaku, nalewki malinowej itp.
Przy użyciu owoców z puszki jak np. ananasów, można z reguły zrezygnować z dodatku cukru.

Sorbet truskawkowy
500g truskawek, 2 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżka białka, 4-5 łyżki cukru, 200ml soku jabłkowego
Zetrzeć składniki i przerobić na sorbet.

Sorbet campari-pomarańczowy
650ml soku pomarańczowego, 125ml campari, 1-2 łyżki białka, cukier wg smaku
Przerobić na sorbet w maszynce do lodów i podawać jako odświeżającą przystawkę przed obiadem.

Sorbet cassis
650ml utartych czarnych porzeczek, sok z 1 cytryny, 100g cukru, 2 cl creme de Cassis, 1 białko
Przepuścić utarte porzeczki przez sitko, wymieszać z sokiem z cytryny, cukrem i likierem, dodać białko i przerobić na sorbet.

Sorbet z kwiatów czarnego bzu
600ml wody, 250g cukru pudru, 8-10 kwiatów czarnego bzu, 1 cytryna, 1 białko
Zagotować wodę z cukrem. Kwiaty czarnego bzu umyć, otrzepać aby wysuszyć i wrzucić do syropu cukrowego, który już się nie gotuje, na 30 minut aby przesiąkły. Przelać przez sitko. Wycisnąć cytrynę i dodać sok. Syrop z czarnego bzu schłodzić. Zimny syrop z czarnego bzu razem z białkiem przerobić w maszynce do lodów na sorbet. Serwować z owocami sezonowymi (jak porzeczki, truskawki) i usmażonymi owocami czarnego bzu.

Sorbet z szampana z bazylią

1 pęczek bazylii, 125 g cukru, 250ml wytrawnego białego wina, 125ml szampana lub wina musującego, sok z 1 cytryny, 1 białko

Umyte liście bazylii zmiksować w 100ml wytrawnego białego wina (za pomocą ESGE-Zauberstaub) i zostawić na pół godziny aby nasiąkło. Zagotować resztę wina z cukrem. Wino z bazylią przelać przez drobne sitko, wymieszać ze schłodzonym syropem z cukru, szampanem, sokiem z cytryny, białkiem i przerobić w maszynce do lodów na sorbet. Podawać jako przystawkę do obiadów lub przekąskę.

Wskazówka: Bez bazylii i z większą ilością cukru powstaje odświeżający deser.

PARFAIT

Podstawa parfait składa się z żółtka i cukru, które należy ubić w kąpieli wodnej na krem a następnie wraz z innymi składnikami i śmietaną należy przerobić na kremowe lody.

Parfait pralinowe

75g cukru, 100ml wody, 3 białka z jaj, 1 paczka cukru waniliowego, 1-2 startej skórki pomarańcza, 100g kuwertury, 80g nugatu, 2-3 łyżki likieru kakaowego lub rumu, 330ml śmietany

Zagotować wodę z cukrem, schłodzić. Żółtko z wodą z cukrem, cukrem waniliowym i skórką pomarańczy w kąpieli wodnej ubić na krem. Kuwerturę i nugat rozpuścić w kąpieli wodnej i wymieszać z masą z białka z jaj, dodać likier lub rum. Dodać ubitą na sztywno śmietanę i w maszynce do lodów przerobić na kremowy parfait.

Parfait z jabłkami i calvados

400g jabłek, 1 cytryna, 3,5 łyżki calvados, 1 jajko, 2 żółtko, 100g cukru, 300ml śmietany

Jabłka obrać i pociąć w małe kostki, wymieszać z sokiem cytrynowym. Odłożyć na talerzyk 1 łyżkę kostek z jabłka , resztę ugotować na miękko z 1-2 łyżek wody. Jajko i cukier w kąpieli wodnej ubić na pianę. Starte jabłka dodać i schłodzić masę. Ubić śmietanę i dodać. Zamrozić w maszynce do lodów na kremowe lody. Krótko przed końcem czasu mrożenia dodać kostki z jabłka i calvados.

Serwować z sosem cassis lub jeżynowym.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 46 46 01 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG
Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €*/ Stück	Gesamtpreis €
	4885610	Ersatz-Eisbehälter		
	4885614	Ersatz-Mischer		

Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetz. MwSt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48856 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl der Eisbehälter als auch die eingesetzten Rohstofffe den Vorschriften des LFBG, § 30+31 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 3.5.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

NOTIZEN

Aus dem Hause

UNOLD®